MANUAL DEL BAR

COCKTAILS

Editado por la Asociación Mutual de Barmen
y Afines de la República Argentina.

MANUAL DEL BAR

(Segunda Edición)

MANUAL DEL BAR

COCKTAILS

(Segunda Edición)

Editado por la Asociación Mutual de Barmen
y Afines de la República Argentina

BUENOS AIRES

1964

Impreso en la Argentina

Printed in Argentine

Derechos Reservados

Hecho el depósito que marca la Ley Nº 11.723

Prólogo

Indudablemente la función del barman es personalísima, ya que no son sólo sus conocimientos teóricos, ni la experiencia acumulada, ni las dotes de cultura que posea, los que forman el todo, para salir airoso. Múltiples factores de diverso orden, pueden elevarlo a la meta de sus aspiraciones, o sumirlo en el surco de la mediocridad.

En esta moderna alquimia, la piedra filosofal, es intuir los gustos de cada uno y cumplimentarlos, quien posea el sentido intuitivo de escrutar en cada persona sus preferencias, llegará a merecer la confianza de éstas y ejercerá un dominio dictatorial en su paladar. Factor psicológico de indudable eficacia, es el verdadero artífice del triunfo.

No es esta una cualidad nata, ni un destilado de experiencias. Es más bien el secreto de mantener en perfecto equilibrio, estos dos atributos, ya que no se nace barman, ni jamás se acumulará suficiente experiencia para serlo.

Por eso, el barman debe poseer condiciones natas de versatilidad y simpatía y dominio de recursos en su profesión, que le permitan desenvolverse con absoluta seguridad. Todos estos factores deben reunirse y complementarse, para que cada uno de sus clientes sienta hacia él, no sólo cordialidad y respeto, sino admiración.

Pocos son en verdad, los que reúnen condiciones seme-

jantes, pero es necesario convenir que, circunstancias eventuales, o más bien la ausencia de un criterio selectivo, fueron causales que conspiraron abiertamente, contra el principio de superación, que en grado evolutivo fija metas a cada actividad.

Fueron en realidad pocos los maestros; y muchos los discípulos improvisados y adventicios. En muy pocos establecimientos el "cocktail" alcanzó verdadera jerarquía, se prolificó como un medio fácil de incrementar ganancias y facilitar la absorción de productos, que por su dudosa calidad, no era posible expender de otra manera. En conclusión, se descuidaron principios éticos, que deben regir toda actividad responsable y constituirse en normas comerciales fijas.

Siendo como es el "cocktail", una bebida de lujo por excelencia, no pueden subestimarse los factores de su preparación, ni mucho menos, desvirtuarlo empleando productos inferiores. Quien pide un "cocktail" por su nombre suele ser una persona de gusto refinado, que encontró en él, el justo medio que satisface su paladar.

Esta evidente conclusión, debe sentar las normas y principios morales, que servirán de base, al consciente ejercicio de la profesión. En consecuencia, debemos admitir en primer término que la función del barman no puede ser objeto de improvisación, quien se proponga ejercerla, debe sentir verdadera vocación para desempeñarla, superarse constantemente y adquirir conocimientos que no son comunes. No debe olvidar que en su trato diario alterna con personas de cultura superior, que aquilatarán sus verdaderas condiciones y de acuerdo a ellas, lo conceptuarán.

La Asociación Mutual de Barmen y Afines, desde su fundación, estableció principios, que implican capacitación profesional y extensión cultural. El artículo 2º de sus Estatutos, así lo determina.

Las autoridades de la entidad bregaron constantemente para dar forma a estos postulados. Finalmente, para materializar una vieja aspiración, se decidió editar esta obra, cuya finalidad es difundir cultura y conocimientos esenciales, que se conviertan en la práctica, en valiosos auxiliares del barman. Para lograrlo, no se echó mano a la improvisación, conscientes de la responsabilidad asumida, su confección fue confiada a un Tribunal Técnico, integrado por destacados profesionales de larga actuación y vasta experiencia, cuyas conclusiones adquieren, por esta causa, el valor de un fallo.

Tiene pues, la particularidad esta obra, de no ser escrita por una persona, sino por un conjunto de personas; y en la cual, cada una de ellas, puso su caudal de conocimientos, dispuesta a consolidar los valores profesionales. Es en consecuencia, una labor de conjunto, impersonal y de severo análisis.

No pretendemos que quien haga uso de este Manual, preparará por este solo hecho, "cocktails" perfectos, ya hemos dejado sentada la premisa, de que el barman no se improvisa. Pero sí podemos asegurar que en cada una de las fórmulas hallará la forma correcta de prepararlos.

Por otra parte, es necesario convenir que hay una gran variedad de fórmulas, que podemos llamar clásicas, por ser universalmente conocidas y que constituyen, por ese solo hecho, la base fundamental de la función del bar-

man. Sin que prevalezcan en ellas cánones fijos, muy poca es la variación experimentada. Su preparación correcta o deficiente, pone en evidencia la competencia profesional y a la vez revela la mediocridad que surge de la improvisación.

Conscientes de este factor negativo, que conspira abiertamente en contra de la divulgación del "cocktail" y que por consiguiente obra en desmedro del prestigio personal del barman, que debe, sobre todo, cuidar celosamente, hemos considerado al crear el Tribunal Técnico, que su más importante función, era precisamente la de aunar criterios a través del riguroso análisis, para dejar establecido categóricamente, la forma correcta de preparar esos "cocktails", que a través del tiempo conquistaron la preferencia de tantos bebedores en el mundo entero.

MANUAL DEL BAR

Editado por la

ASOCIACION MUTUAL
DE BARMEN Y AFINES

•

Asesoramiento, Coordinación y
Compaginación

TEODOSIO FERNANDEZ

Propuesto por: PEDRO FIORDELLI

TRIBUNAL TECNICO

José Villasante
Manuel S. Rivas
José Bueno
José Giménez
Máximo Cabo
Francisco Nadal
Marcelino Llorca

Impresión:
Talleres Gráficos "Optimus" S.R.L.

Pedro Chicote, el celebrado barman español, recibe el homenaje de los barmen argentinos nucleados en A.M.B.A. por intermedio del director de "El Barman", principal coordinador de esta obra.

Fundamentos de un Proyecto

Al constituirse la Asociación Mutual de Barmen y Afines, sus componentes comprendieron que la tarea de más aliento a realizar, consistía en dignificar y jerarquizar la función del barman. Para llegar a esta finalidad, se consideró necesario estructurar la profesión sobre bases sólidas, que significasen no sólo conocimientos prácticos, sino, principios teóricos y extensión cultural, atributos indispensables para el correcto desempeño del barman.

En este sentido, se llevaron a cabo varios ensayos, que por carecer de forma orgánica, no llegaron a prosperar.

Mientras tanto, al desarrollarse la "cocktelería" sin normas precisas, por falta de una orientación definida, la improvisación malograba una especialidad que tan auspiciosamente había comenzado. Ante tal situación, se consideró imprescindible hacer algo constructivo, propiciando en primer término, la creación de una escuela técnica profesional. Desgraciadamente la entidad carecía de recursos para emprender una empresa de tal magnitud y la iniciativa quedó flotando en el ambiente, esperando que las autoridades nacionales, en un loable propó-

sito de desarrollar e incrementar el turismo, proyecten la creación de escuelas técnicas profesionales, para contar con planteles de personal altamente capacitado dentro de la gastronomía.

Al promediar el año 1951, don Pedro G. Fiordelli hizo llegar al seno de la Comisión Directiva un proyecto que despertó inmediato interés y fue objeto de un meditado estudio. Proponía en el mismo la edición de un manual amplio, cuya inmediata finalidad consistía en unificar las fórmulas de muchos "cocktails" que por su universalidad son objeto de gran demanda en los más variados ambientes.

Este proyecto fue complementado tiempo más tarde, por otro, presentado conjuntamente por Manuel S. Rivas y Teodosio Fernández, por el cual se reglamentaba en forma orgánica la labor a realizar, se contemplaba en el mismo la creación de un Tribunal Técnico, cuya función de control y análisis, constituiría el factor de mayor importancia. Se propiciaba la realización de un concurso de fórmulas de "cocktails", a fin de incorporar a la obra, creaciones originales de todos los barmen del país. Se estructuraban los lineamientos técnicos de la misma y se solucionaba el problema de la financiación. Estudiado en todas sus fases se dispuso su inmediata ejecución y como fruto del mismo surge a la luz esta obra, que por ser exponente de un esfuerzo conjunto ha de aportar valiosas enseñanzas y exactas interpretaciones.

Breve Trayectoria de A.M.B.A.

A.M.B.A. surgió en forma espontánea y lo que es más curioso, su nacimiento quedó decidido durante un banquete, que se realizaba, precisamente, en homenaje a los fundadores de la revista "El Barman", señores Manuel Martínez Casariego y Eduardo Fondevila.

El 16 de mayo de 1941, la Asamblea constituyente aprobó los Estatutos por los que se regiría la novel institución, procediéndose a nombrar su cuerpo directivo, siendo designado presidente el señor Julio Castro. Los primeros pasos fueron de penosos tanteos y el hecho de que hubiera necesidad de aceptar el asesoramiento de una persona ajena al gremio, de la cual fue preciso desprenderse posteriormente, llegó a crear hondas perturbaciones que finalmente fueron superadas al trasladarse la entidad a la calle Lavalle 1294, librándose de una tutela tan negativa como perniciosa.

En el año 1944 sucedió un hecho auspicioso; en efecto, el núcleo profesional del Centro Protección Barmen, resuelve ingresar colectivamente en A.M.B.A. y a partir de ese momento, la entidad asume la representación integral de los barmen argentinos. En 1946 una asamblea de asociados nombra una comisión Pro Casa Propia y en 1947 se resuelve adquirir el inmueble situado en la avenida Juan de Garay 1927 para sede de la Asociación.

Las distintas comisiones que se sucedieron, trabajaron incansablemente para consolidar y desarrollar el patrimonio de la entidad y prestigiar la función del barman. Se establecieron crecientes vinculaciones con las asociaciones de barmen de ultramar, hasta que en el año 1954 se decidió solicitar la afiliación a la International Bartenders Association, que fue aceptada en la Conferencia de Presidentes realizada en 1956, mediante los buenos oficios del extinto presidente de I.B.A., señor George Sieví.

Ya dentro del plano internacional, la representación de los barmen argentinos, se hizo presente en tres Competencias internacionales, la primera de ellas fue con motivo de realizarse en Bruselas la Exposición Universal y concurrieron en representación de A.M.B.A. los señores Raúl Suárez y Manuel Otero. En esa oportunidad, ambos realizaron una gran performance y dentro de la clasificación de equipos ocuparon el quinto lugar. En 1962 los mismos participantes concurrieron al certamen realizado en Hamburgo y en esa oportunidad Raúl Suárez consiguió adjudicarse el segundo premio individual con su creación "Paddy 62".

Más recientemente el equipo argentino compuesto por Raúl Suárez, Eugenio Gallo y Manuel Martínez compitió en Saint Vincent (Italia) donde ocupó el octavo lugar.

En realidad las oportunidades fueron pocas y las dificultades muchas. Las posibilidades de financiar los desplazamientos estuvieron al margen de nuestra entidad y la concurrencia fue posibilitada por distintas firmas licoristas e incluso, por compañías de aviación.

En otros aspectos A.M.B.A. siguió su ascendente trayectoria; con el fin de difundir el cocktail, se resolvió editar el Manual del Bar cuya primera edición quedó agotada al promediar el año 1960. Esta segunda debe cumplir la finalidad de que el cocktail pueda llegar a los hogares y

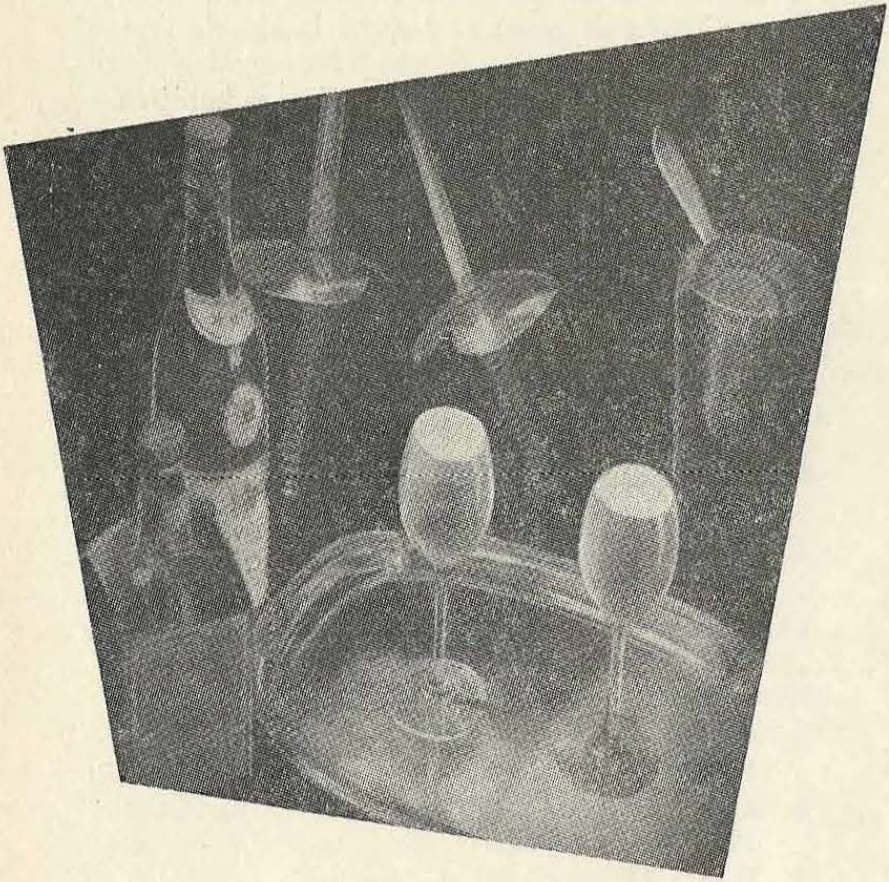
para lograrlo, se ha procurado una financiación publicitaria adecuada, para que pueda venderse a bajo precio.

También se efectuó una total reestructura del edificio social; obra que quedó completada en el año 1958 y desde entonces, la rentabilidad del salón se convirtió en una positiva fuente de recursos.

Lamentablemente, aún no fue posible concretar una vieja aspiración de poner en marcha la Escuela de Capacitación. Quizá si no tuviéramos plena responsabilidad de la trascendencia que tal proyecto reviste, ya hubiéramos intentado hacerlo, pero sin una sólida base operativa, nos pareció inoportuno intentarlo ya que anteriores fracasos nos demuestran que la gastronomía es una especialidad indivisible y en tal sentido, su perfección ha de ser encarada por la parte obrera, empresaria y estatal.

Finalmente, vamos a recordar cronológicamente a quienes presidieron los destinos de A.M.B.A. desde su fundación:

Año 1941. – Julio Castro y Maximino Cabo
„ 1942/1944. – Pedro Fiordelli
„ 1944/1946. – Teodosio Fernández
„ 1946/1948. – José Villasante
„ 1948/1950. – Manuel S. Rivas
„ 1950/1952. – Manuel García
„ 1952/1954. – José Villasante
„ 1954/1956. – Pedro Fiordelli
„ 1956/1958. – Juan Paisal
„ 1958/1960. – Manuel Otero
„ 1960/1962. – Manuel Otero
„ 1962/1964. – Rodolfo M. Marchelli
„ 1964/1966. – Rodolfo San



Principales Establecimientos Gastronómicos de la Capital y Gran Buenos Aires

Confitería "Aguila"
Callao y Santa Fe
T. E. 44-1445
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs, Banquetes.

Confitería "Apolo"
Cabildo 801 - T. E. 73-1490
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs.

Confitería "Aviñón"
Galería Pacífico - T. E. 32-4995
Salón de Té, Cocktails.

Confitería "El Cabildo"
Corrientes y Esmeralda
T. E. 31-0193
Salón de Té, Cocktails, Orquesta.

Confitería "Del Molino"
Rivadavia 1801 - T. E. 45-2547
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs y Banquetes.

Confitería "El Olmo"
Santa Fe 2501
T. E. 78-5828
Salón de Té, Cocktails.

"EL Tronio". Confitería Espectáculo
Corrientes 561 - T. E. 49-8710
Salón de Té, Cocktails, Varieté.

Confitería "Ideal"
Suipacha 384 T. E. 35-1515
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs y banquetes

Confitería "Iguazú"
Esmeralda 428 - T. E. 35-5933
Salón de Té, Cocktails.

Confitería "Antártida"
Rivadavia y Lacarra
Salón de Té, Cocktails, Billares.

Confitería "Jockey Club"
Cerrito 328 - T. E. 35-1812
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunch.

"La Armonía", Confitería Espectáculo
Corrientes 1443 - T. E. 37-0123
Salón de Té, Cocktails, Varieté.

Confitería "L'Aiglón"
Callao y Bmé. Mitre
T. E. 47-9786
Salón de Té, Cocktails.

"La Cigale", Confitería Dancing
Corrientes 1153 - T. E. 35-6936
Salón de Té, Cocktails, Baile

Confitería "La Continental"
Belgrano 1802 - T. E. 38-0432
Salón de Té, Cocktails.

Confitería "La Opera"
Corrientes y Callao
T. E. 40-7130
Salón de Té, Cocktails.

Confitería "La Perla de Flores"
Rivadavia 6900 - T. E. 66-0658
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs.

Confitería "La Perla del Once"
Rivadavia 2836 - T. E. 87-8904
Salón de Té, Cocktails, Salón de Fiestas.

Confitería "Las Violetas"
Rivadavia 3899 - T. E. 87-0170
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs.

Confitería "Los Dos Chinos"
Alsina 702 - T. E. 33-9024
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs y Banquetes.

Confitería "Los Leones"
Brasil 1001 - T. E. 23-1272
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs. Venta de masas.

Confitería "Maisón Doré"
Viamonte 548 - T. E. 32-1152
American Bar, Salón de Té, Varieté.

Confitería "Petit Café"
Santa Fe 1826 - T. E. 44-3460
Salón de Té, Cocktails, Venta de masas.

Confitería "Premier"
Corrientes 1502 - T. E. 46-3115
Salón de Té, Cocktails, Orquesta

Confitería "Querandí"
Perú y Moreno - T. E. 35-9957
Salón de Té, Cocktails.

Confitería "Quimar"
Santa Fe 1357 - T. E. 42-2206
American Bar, Salón de Té.

Confitería "Real"
Corrientes 1300 - T. E. 35-4669
Salón de Té, Cocktails
Corrientes 955 - T. E. 35-0131

Confitería "Sans Souci"
Corrientes 955 - T. E. 35-0131
Salón de Té, Cocktails, Baile.

Confitería "Saint James"
Córdoba 699 - T. E. 32-5529
Salón de Té, Cocktails

Confitería "Young Mens"
Córdoba 800 - T. E. 32-4541
Salón de Té, Cocktails

Confitería "Rousillón"
Santa Fe 1600 - T. E. 41-8258
Salón de Té, Cocktails

Confitería "London City"
Avda. de Mayo y Perú
Salón de Té, Cocktails

Confitería "La Fragata"
Corrientes y San Martín
T. E. 32-0369
Salón de Té, Cocktails

Confitería "Tolon"
Santa Fe y Coronel Díaz
T. E. 83-6134
Salón de Té, Cocktails

Confitería "Lión"
Charcas y Libertad
Salón de Té, Cocktails

"Picadilly", Confitería Dancing
Corrientes 1524 - T. E. 35-9959
Salón de Té, Cocktails, Baile

Confitería "Imperio"
Corrientes y F. Lacroze
T. E. 54-0855
Salón de Té, Cocktails, Servicio de Lunchs

Confitería "Cielo Azul"
Corrientes 5834
Salón de té, American Bar

Confitería "Boston"
Florida 132
Grill-lunch, Café crema, American Bar

Confitería "Desireé"
Galerías Santa Fe - Santa Fe 1660
Salón de té, Lunch, Bar Americano

Confitería "El Greco"
Rivadavia 5353 - T. E. 90-0681
Servicio de lunchs, Salón de fiestas, American Bar

Confitería "La Coupole"
Córdoba 645 - T. E. 32-5788
Salón de fiestas, Bar Americano

Confitería "Suipacha"
Suipacha 435
Salón de té, American Bar

Confitería "Florida 40"
Florida 40
Salón de té, Bar Americano

Confitería "Las Artes"
Figueroa Alcorta 2270
Salón de té, American Bar

Confitería "Eylset"
Avda. Quintana 400
T. E. 44-6983
Salón de té, American Bar

BARES

"Lloyds Bar"
Reconquista y Sarmiento
T. E. 35-4259
Salón de Té, Lunch, Cocktails

"London Grill Bar"
Reconquista 465
T. E. 31-2223
Salón de Té, Restaurante, Cocktails.

"Criterium Bar"
Reconquista 351
Restaurante, Salón de Té, Cocktails

"Jhimmys Bar"
Callao 1068 - T. E. 44-7107
Salón de Té, Cocktails

"Dirthy Diks", Bar
Reconquista 384 - T. E. 32-2230
Salón de Té, Cocktails

"Richmond", Bar
Florida 468 - T. E. 32-0560
Salón de Té, Cocktails

"Richmond", Bar
Esmeralda 444 - T. E. 35-0427
Salón de Té, Cocktails

"American", Bar
Diag. Roque Sáenz Peña 632
T. E. 33-4825
Salón de Té, Cocktails

"Bidú Bar"
Diag. Roque Sáenz Peña 756
T. E. 49-6414
Salón de Té, Cocktails

"Scottis", Bar
Tucumán 970 - T. E. 35-2410
American Bar, Varieté

"The Cooper Kettle", Bar
Lavalle 763 - T. E. 31-1323
Salón de Té, Cocktails

"Augustus"
Florida 895 T. E. 32-8955
American Bar, Café a la Italiana, Postres y Masas

"Florida Garden"
Paraguay esq. Florida
Bar Americano, Salón de Té

"La Fe"
Santa Fe 2001 - T. E. 84-7878
American Bar, Salón de té.

"Bretagne"
Galerías Plaza San Martín
Florida 975
American Bar, Salón de té.

"Old Fashioned"
Corrientes 626 - Subsuelo
American Bar, Salón de té.

"Español"
Av. de Mayo 1212 - T. E. 38-9807
Salón de té, Orquestas, Bar Americano.

"Iberia"
Av. de Mayo 1196
T. E. 38-6300
Salón de té, American Bar.

"Queen Bess"
Santa Fe 868
American Bar, Salón de té.

"McGregor"
Santa Fe 840 - T. E. 31-4115
American Bar, Salón de Té, Postres y masas.

"Jockey Club"
Florida 701 - T. E. 31-0188
Salón de té, American Bar.

"Grant's"
Juramento 2001
American Bar, Salón de té.

BARES EN OLIVOS

"Boccacio"
Av. Lib. Gral. San Martín 13194
Martínez.
Salón de té, Bar Americano.

"Mi Drink"
Juan Bautista Alberdi 887
T. E. 791-4916
Salón de té, American Bar.

"Mi Boliche"
Av. Lib. Gral. San Martín 2760
Salón de té, American Bar.

HOTELES

"Plaza Hotel"
Florida y Charcas - T. E. 31-5011
Grill, Salones de banquetes,
American Bar, Cocktails.

"Alvear Palace Hotel"
Avda. Lib. Gral. S. Martín 1891
T. E. 41-4031
Grill, Salones para banquetes,
American Bar, Cocktails.

"Crillon Hotel"
Esmeralda y Santa Fe
T. E. 32-8181
Grill, American Bar, Cocktails.

"Regis"
Lavalle 813 - T. E. 35-5441
Residencial, American Bar.

"Waldorff"
Paraguay 450 - T. E. 32-2071
American Bar. Residencial.

"California Hotel"
Talcahuano 1036 - T. E. 42-9651
Grill, American Bar, Cocktails.

"Claridge Hotel"
Tucumán 535 - T. E. 32-4001
Grill, American Bar, Cocktails

"Shelton Hotel"
Córdoba 350 - T. E. 32-4811
Grill, American Bar, Cocktails,
Salón de Té.

"City Hotel"
Bolívar 160 - T. E. 34-6481
Grill, American Bar, Cocktails, Salón de Té.

"Castelar Hotel"
Avda. de Mayo 1152
T. E. 37-5001
Grill, Salón de Té, Cocktails, Orquesta.

"Español Hotel"
Avda. de Mayo y Salta
T. E. 38-2091
Grill, Salón de Té, Cocktails, Orquesta.

"España Hotel"
Avda. de Mayo 958
T. E. 38-9041
Grill, American Bar, Cocktails.

"Jhousten Hotel"
Corrientes 300 - T. E. 31-9591
Grill, American Bar, Cocktails.

"Lancaster Hotel"
Córdoba 405 - T. E. 31-3021
Grill, American Bar, Cocktails.

"Nogaró Hotel"
Avda. Julio A. Roca 561
T. E. 33-6791
American Bar, Salón para banquetes.

"Impala"
Libertad 1217
Residencial, American Bar

"Savoy"
Callao 181 - T. E. 400-0261
Restaurant a la carta, Bar Americano, Salón de fiestas

"Liberty"
Corrientes 626
Residencial, Anexo Bar Americano

"Wilton Palace"
Callao 1162 - T. E. 41-1818
Grill, Whiskería, American Bar

"Continental"
Av. Roque Sáenz Peña 725
T. E. 46-4011
Restaurant a la carta, American Bar

"Sheraton"
Marcelo T. de Alvear 742
T. E. 32-5071
American Bar, Salón de té, Residencial

"Sussex"
Tucumán 572 - T. E. 31-4971
Residencial, American Bar, Salón de té.

"Riviera"
San Lorenzo 1460
T. E. 23481 - Rosario
Restaurant a la carta, American Bar.

DANCINGS

Dancing "Tabarís"
Corrientes 829 - T. E. 35-1693
Restaurante a la Carta, Cocktails, Varieté, Baile.

"Marabú Dancing"
Maipú 365 - T. E. 31-5921
American Bar, Cocktails, Baile.

BOITES

"Gong"
Córdoba 630 - T. E. 31-0680
American Bar, Varieté, Baile.

"Manhattan"
Cerrito 365
American Bar, Cocktails, Orquesta, Varieté.

"Nightingale"
Bmé. Cruz 1465 - T.E. 791-6955
Vicente López
American Bar, Restaurante, Baile.

"L'Hirondelle" (La Lucila)
Av. Lib. Gral. San Martín 3690
T. E. 741-5389
American Bar, Cocktails, Restaurante, Baile.

"Reviens" (Olivos)
Av. Lib. Gral. San Martín 2819
T. E. 791-8529
American Bar, Cocktails, Restaurante.

"Buking's" (Vicente López)
Bmé. Cruz 1435 - T.E. 791-0946
Salón de Té, Cocktails, Restaurante a la carta. Baile.

"Embassy"
Suipacha 751 - T. E. 32-2329
Grandes orquestas. Show musical
Restaurant a la carta. American Bar.

"Achalay Huasy"
Esmeralda 1040 - T. E. 32-2650
Folklore. American Bar.

"Lua Club"
San Martín 638 - T. E. 31-5569
Baile - Show musical
American Bar.

"Luna Rossa"
Av. Lib. Gral. San Martín 14086
T. E. 792-9353
Salón de baile
Restaurant a la carta
American Bar.

"King's Club"
Córdoba 937 - T. E. 31-6660
Restaurant a la carta
Show musical. American Bar.

"Scandale"
Reconquista 1008 - T. E. 31-8017
Show musical - Baile
American Bar.

"Maisón Dorée"
Viamonte 548 - T. E. 32-1152
Night Club. Salón de té
American Bar.

"Whisky A Gogo"
San Martín 950 - Night Club
Show musical. American Bar.

"Snob Club"
Ayacucho 2030
Night Club. Show musical
American Bar.

"Sunsset Club"
Av. Lib. Gral. San Martín 2845
Restaurant a la carta
Show musical. American Bar.

CLUBES

"Jockey Club"
Cerrito 1353 - T.E. 42-3428
American Bar, Cocktails, Restaurante, Salón de Té.

"Automóvil Club"
Av. Lib. Gral. S. Martín 1850.
T. E. 83-6061
American Bar, Cocktails, Restaurante, Varieté, Baile.

"Club Americano"
Viamonte 1133 - T.E. 42-4501
Salón de Té, American Bar,
Cocktails, Restaurante.

"Club Inglés"
Balcarce 81 - T.E. 243-0003
Lomas de Zamora
American Bar, Cocktails, Restaurante, Salón de Té.

"Del Progreso"
Sarmiento 1334 - T.E. 40-7944
American Bar, Cocktails, Restaurante.

"Círculo de Armas"
Corrientes 761 - T.E. 31-3452
American Bar, Cocktails, Restaurante.

"Círculo Militar"
Santa Fe 750 - T.E. 31-8282
American Bar, Cocktails, Restaurante.

"Club Argentino de Bridge"
Esmeralda 1353 - T.E. 31-1624
American Bar, Cocktails, Salón de Té.

"Hurlingham Club"
T. G. J. A. Roca 1401
American Bar, Cocktails, Salón de Té, Restaurante.

"Comega Club"
Corrientes 222 - T.E. 31-5461
American Bar, Cocktails, Salón de Té, Restaurante.

"Gimnasia y Esgrima"
Bartolomé Mitre 1137
T. E. 35-3998
Restaurant a la carta
American Bar.

"Círculo de Aeronáutica"
Córdoba 741 - T. E. 32-3950
Restaurant a la carta
American Bar.

RESTAURANTES

"Corrientes 11"
Corrientes 133 - T.E. 31-3895
Servicio a la carta.

"La Cabaña"
Entre Ríos 436 - T.E. 38-2373
Servicio a la carta. Parrilla. American Bar.

"El Pulpo"
Reconquista y Tucumán
T.E. 31-0330
Servicio a la carta. Pescados y mariscos.

"Pedemonte"
Rivadavia 619 - T.E. 33-9134
Servicio a la carta.

"Valerio"
Tucumán 738 - T.E. 31-9170
Servicio a la carta, American bar, Cocktails.

"La Emiliana"
Corrientes 1431 - T.E. 40-5704
Servicio a la carta. Salón de banquetes.

"Lo Prette"
Pte. Luis Sáenz Peña 749
T.E. 38-7393
Servicio a la carta. Salón de banquetes.

"Au-Bec-Fin"
Arenales 1223 - T. E. 44-7025
Restaurant a la carta
Comida francesa
American Bar.

"Chiquín"
Cangallo 920 - T. E. 35-1966
Restaurant a la carta
Bar Americano.

"Goyo"
Maipú 854 - T. E. 32-2775
Servicio a la carta
Bar Americano.

"London Grill"
Reconquista 455 - T. E. 31-2223
Servicio a la carta.
Cocina inglesa.
Bar Americano.

"Le Coc D'or"
Marcelo T. de Alvear 1372
T. E. 44-8056

"Vodka"
Lamadrid 299 - T. E. 21-4878
Servicio a la carta. Cocina eslava
American Bar.

"Alexandra"
San Martín 744 - T. E. 31-2878
Servicio a la carta
Comida inglesa. American Bar.

"Café Vienés"
Belgrano 538 - T. E. 30-4777
Servicio a la carta
American Bar.

"La Carreta"
Av. Lb. Gral. San Martín 6902
T. E. 70-8968
Asador criollo - Grill
American Bar.

"El Ciervo"
Callao 392 - T. E. 45-3391
Restaurant a la carta
Cervecería.

"La Tranquera"
Av. Figueroa Alcorta 6464
T. E. 73-6119
Asador criollo - Grill
American Bar.

BUFFETS DE FERROCARRILES

F.C.N.G.B.M.
Restaurante, Salón de Té, American Bar, Cocktails.

F.C.N.G.S.M.
Restaurante, Salón de Té, American Bar, Cocktails.

F.C.N.G.R.
Restaurante, Salón de Té, American Bar, Cocktails.

F.C.N.D.F.S.
Restaurante, Salón de Té, American Bar, Cocktails.

F.C.N.G.B.
Restaurante, Salón de Té, American Bar, Cocktails.

Zonas de Turismo en Nuestro País

Al tratar este tema lo haremos sólo en forma objetiva y en razón de la estrecha vinculación que tiene con el medio dentro del cual actuamos.

Dentro del moderno concepto, el turismo está desposeído de toda finalidad trascendente; se encauza buscando el paisaje, el clima adecuado, la tranquilidad y el sosiego.

Hay dos formas de turismo perfectamente definidas, uno, constituído por personas pudientes, que encuentran motivos de interés y curiosidad en todas las latitudes de la tierra, ese turismo es convenientemente orientado por importantes organizaciones que fijan itinerarios y crean condiciones adecuadas procurando brindar el máximo de confort al viajero.

El otro turismo, que podemos llamar turismo interno, es el desplazamiento, que se produce en diversas épocas del año, desde los centros poblados y productores, hacia los más diversos rincones del país y con especial preponderancia hacia la costa atlántica, dando lugar al asombroso crecimiento de ciertas ciudades balnearias como Mar del Plata, que por su importancia, se ha convertido en una de las más espléndidas ciudades balnearias del mundo.

MAR DEL PLATA

Hasta fines del siglo pasado, la clase pudiente de nuestro país no concebía otro turismo que el de ultramar; las acaudaladas familias patricias tenían suntuosas residencias en Europa, especialmente en Francia, donde pasaban largos períodos. En realidad, no podían ofrecer atractivo las oscuras y turbulentas aguas del Río de la Plata, sobre el cual está enclavado Buenos Aires.

Con el ferrocarril se ensancharon los horizontes de la patria y los ojos porteños vislumbraron la maravilla atlántica con hermosas y ondulantes playas. Fueron hombres como Patricio Peralta Ramos y don Pedro Luro, quienes presintieron su futuro esplendor.

La ciudad fue fundada en el año 1874 y en sus principios estaba constituída por una modesta colonia de pescadores.

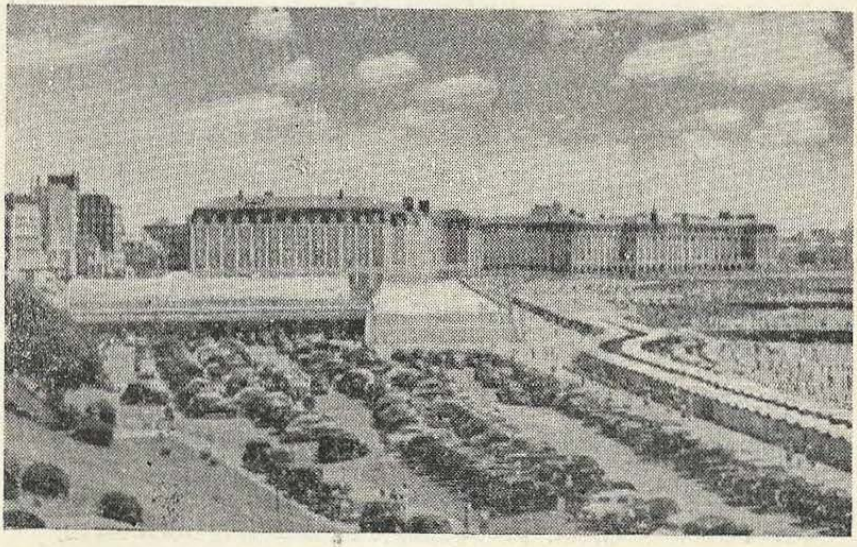
La primitiva rambla de madera fue reemplazada en el año 1913, por una hermosa rambla cuya belleza arquitectónica aún evocan los veraneantes ya entrados en años.

Desde el año 1940, la fisonomía de Mar del Plata cambió fundamentalmente, con la habilitación de la imponente mole granítica que constituye el Casino y más tarde al librarse al público su gemelo donde funciona el Hotel Provincial con su complemento de grandes explanadas y escalinatas, brindando un panorama soberbio de grandeza incomparable, frente a la majestuosa costa atlántica.

La ciudad de Mar del Plata pertenece al partido de General Pueyrredón y está unida con la Capital Federal por un camino cuyo recorrido es en total de 404 kilómetros. Este camino fue librado al tránsito en el año 1937,

fecha que puede establecerse como punto de partida al notable incremento de Mar del Plata. Durante los últimos tiempos recibió como promedio a un millón y medio de personas por temporada. Este solo dato pone en evidencia la enorme potencialidad de Mar del Plata como centro de turismo. Su población estable, según el censo practicado en el año 1960, era de 225.000 habitantes. Hay sobrados motivos para suponer que en la actualidad esa cifra debe haber sido notablemente superada. Sus playas, ubicadas de norte a sur son las siguientes: La Perla, Popular, Brístol, De los Pescadores, De los Ingleses, Chica, Grande y por último Punta Mogotes.

Hay en total alrededor de 2.500 establecimientos gastronómicos, que comprenden los más grandes y suntuosos hoteles, los de mediana categoría, las pensiones, restaurantes, confiterías y bares.



Hotel Provincial y Casino

El Casino de Mar del Plata es una obra verdaderamente monumental, que proyecta sus majestuosas líneas arquitectónicas a la inmensidad del Atlántico. Es posiblemente, una de las salas de entretenimiento más concurridas del mundo entero.

Hay asimismo, en sus proximidades, típicos lugares que son muy visitados, entre los cuales se encuentran Fuente La Copelina, situada a 55 kilómetros sobre la ruta a Tandil, Laguna Brava, a los 47 Kms. sobre la misma ruta, Mar Chiquita, a 35 Kms., Playa de Chapadmalal, sobre el camino a Miramar, Haras Ojo de Agua, a 50 Kms., Faro Punta Mogotes, sobre el camino a Miramar.

Esta ciudad se halla comunicada con la Capital Federal por un excelente camino pavimentado, por la red ferroviaria del F.C.N.G.R. y con un servicio regular de aviones y microómnibus.

MIRAMAR

Esta ciudad balnearia, se halla a escasa distancia de Mar del Plata (46 km.) y como ella, sus progresos edilicios marcan una línea en constante ascenso. Posee una hermosa y extensa playa y es preferida por las personas que desean gozar de ambientes tranquilos y apacibles.

Un comercio progresista y emprendedor proporciona al turista todas las comodidades y el confort que éste puede desear. Su casco urbano sigue un trazado modernísimo con una edificación de primer orden. Posee una espléndida cancha de golf y cines monumentales.

Su ruta de acceso más común es la que va desde Mar del Plata. Dista de la Capital Federal, por ferrocarril, aproximadamente, 445 Km.

NECOCHEA

Esta playa es, en importancia, la segunda de la República, frecuentada por un turismo cada vez más numeroso. Su extensa playa de ondulante arena y suave declive la hace especialmente atractiva y segura.

Su importancia edilicia está acorde con su constante desarrollo y hay magníficos establecimientos dotados de todo confort para hacer grata la estadía al visitante. La afluencia de turistas crece año a año, en la actualidad puede calcularse que no menos de 150.000 personas la visitan en cada temporada.

Su población estable supera a los 40.000 habitantes y tiene sugestivos lugares próximos, que son muy visitados por los veraneantes.

Posee magníficos hoteles entre los que se destaca el Royal Hotel, el Necochea, etc.

Dista de la Capital Federal, aproximadamente, 500 kilómetros y está comunicada por varias rutas pavimentadas, con servicio ferroviario y microómnibus que parten desde la Capital y Mar del Plata.

ATLANTIDA ARGENTINA

Estas playas comprenden un extenso litoral marítimo y están situadas dentro de los partidos de General Lavalle y General Madariaga. Comienzan prácticamente en la punta norte del Cabo San Antonio y se extienden hasta Mar Chiquita. Sus extensas playas ofrecen singular atractivo para el turista.

SAN CLEMENTE DEL TUYU

Situada sobre el extremo norte de esta enorme franja de arena sobre el partido de General Lavalle, está separada de la Capital por una distancia de 360 kms. Posee una espléndida playa y es un lugar sumamente tranquilo.

Varias líneas de microómnibus conducen hasta allí.

MAR DE AJO

Esta playa se halla ubicada sobre la parte sur del cabo San Antonio y dentro de la jurisdicción correspondiente al partido de General Lavalle, a una distancia de la Capital Federal por la ruta de Dolores, aproximada a los 365 kms. Fue fundada en el año 1936 y desde entonces ha progresado incesantemente. Hay confortables hoteles y hosterías. Se llega a ella directamente desde la capital por los microómnibus de la Sociedad Cooperativa de Transportes Pullman del Sur.

VILLA GESELL

Se trata de una progresista localidad balnearia situada sobre el litoral atlántico en el Partido de Gral. Madariaga, distante 100 kilómetros aproximadamente de Mar del Plata.

Tiene una hermosa playa y se ha desarrollado una frondosa vegetación. Puede llegarse utilizando los servicios del Ferrocarril General Roca, partiendo de Constitución hasta Juancho y combinando con un servicio de micros. Se han instalado confortables hoteles y numerosas hosterías. Funciona una oficina de Correos y existe sucursal bancaria.

SANTA TERESITA

Es una de las playas más próximas a la capital, cuyos progresos edilicios se ponen de manifiesto por la belleza de las construcciones. Posee cómodos y confortables hoteles. Su extensa playa es de un suave declive que permite internarse sobre el agua, sin mayor peligro.

Está comunicada con la Capital Federal, por el servicio directo de la compañía de coches pullman "Río de la Plata".

Por automóvil se llega por la ruta Nº 2, que conduce a la ciudad de Dolores y por ese lugar empalmando con el camino que lleva directamente al balneario.

PINAMAR

Este delicioso y apacible lugar, es conocido por la Playa Verde, por la maravillosa exuberancia del paisaje. Es un lugar muy apropiado para el descanso, existiendo, además, abundante pesca.

Se llega por ferrocarril y en automóvil; media un trayecto aproximado de 352 kms., pavimentado en su mayor tramo.

MAR DEL SUR

Es una playa próxima a Miramar, de la cual dista 16 kms. Constituye un lugar muy apropiado para los que prefieren el sosiego. Posee excelentes playas y un clima propicio que hace particularmente agradable la estadía. Sus progresos son notables y la corriente de turistas es cada vez más intensa.

Existe un servicio automotor regular que comunica esta localidad con la ciudad de Miramar.

TANDIL

En pasadas épocas, Tandil constituía una verdadera Meca para el turismo. Una maravilla de la naturaleza: la piedra movediza, generaba esa curiosidad que traspasaba las fronteras y apasionaba a los investigadores, canalizando corrientes turísticas, deseosas de contemplar de cerca ese extraordinario fenómeno.

Palace Hotel de Tandil

Finalmente, la piedra perdió su equilibrio y se desplomó; esta eventualidad no fue óbice para restar interés, puesto que el que llegaba, no sólo satisfacía una curiosidad, sino que admiraba un paisaje y disfrutaba de un clima en extremo benigno.

El trazado urbano de esta ciudad está ornamentado de hermosos y modernos edificios, fruto de la iniciativa privada y el esfuerzo oficial. Hay grandes establecimientos comerciales, espaciosas plazas y típicos parques serranos.

Existen confortables hoteles y modernas salas de espectáculos.

Se halla situada a 320 kms. de la Capital y se llega a ella por el F.C.N.G.R.

CARHUE

Próximo a la localidad de Carhué se halla el lago Epecuén, cuyas maravillosas aguas, que contienen 382 gramos de sales por litro, poseen singulares propiedades para el tratamiento de numerosas enfermedades.

En torno a sus virtudes curativas se tejieron curiosas leyendas que datan de los tiempo en que las tribus indias poblaban esos lugares.

No obstante ello, la ciencia a través de la rigurosa investigación debió establecer una correcta discriminación, ya que tales virtudes que para ciertas dolencias eran sencillamente milagrosas, para otras resultaban contraproducentes.

Las autoridades, por intermedio de la Dirección Termatológica, encauzan en forma conveniente a los que

buscan reponer su quebrantada salud recurriendo a las entrañas de la naturaleza. Carhué está comunicada con la Capital por los ferrocarriles General Roca, Domingo Faustino Sarmiento y General Belgrano.

PROVINCIA DE CORDOBA

TURISMO SERRANO

Es sin duda la provincia de Córdoba una de las regiones que más atraen al turista, que llega ansioso de conocer las incomparables bellezas naturales y gozar de un clima excepcional, que constituye su principal característica.

La ciudad de Córdoba, cuya fundación data del año 1573, fue debida a Jerónimo Luis Cabrera. El progreso de la ciudad ha sido incesante, ya en la época del virreinato era centro de una brillante cultura.

La Universidad, con varios siglos de existencia, fue un centro de estudios donde muchos próceres de la nacionalidad modelaron su personalidad.

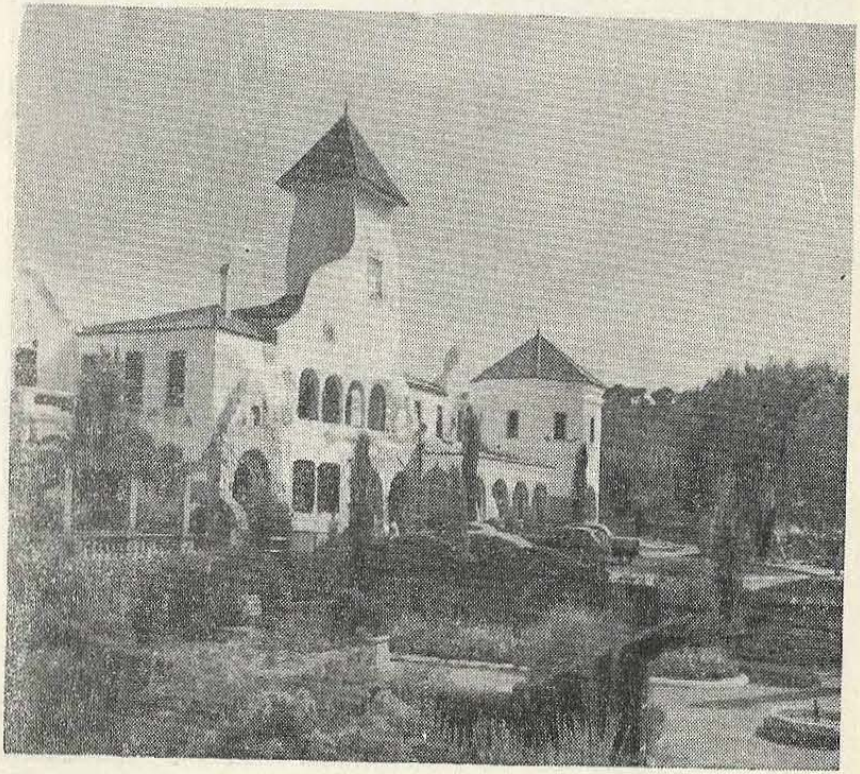
Córdoba es en la actualidad una ciudad moderna y dinámica, con grandes realizaciones edilicias, un próspero comercio y una industria progresista.

Hay monumentos históricos de incomparable belleza arquitectónica como el Cabildo, que fue levantado por iniciativa del virrey Sobremonte. La Catedral, cuya construcción data del año 1680, el Monasterio de Santa Teresa, la Iglesia de San Roque y muchas otras construcciones que por su tradición histórica, llaman la atención del viajero.

Posee lujosos y confortables hoteles, grandes confiterías y muchos otros lugares de esparcimiento, que hacen especialmente grata la estadía al turista.

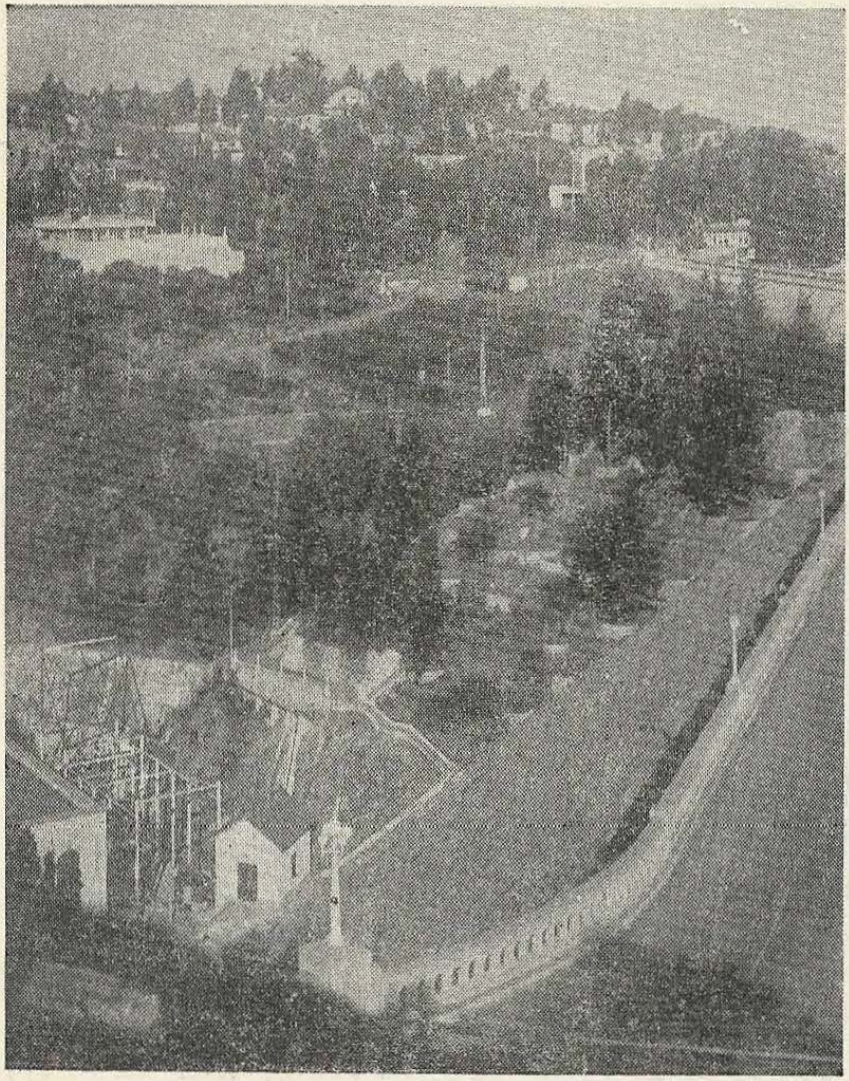
Está comunicada con la capital Federal por la red ferroviaria del F.C.N. Gral. Mitre y Gral. Belgrano. Asimismo la compañía de autos pullman "Chevallier", mantiene una excelente y económico servicio. Aerolíneas Argentinas, mantiene un servicio aéreo permanente entre esta Capital y la Ciudad de Córdoba.

Está unida con la Capital Federal, por un excelente camino pavimentado cuyo trayecto es 768 kms.



Parque Hotel de La Falda

Toda su zona serrana es de una belleza maravillosa, el paisaje se bifurca en todos los sentidos: hacia sus elevadas



Dique y Colonia Embalse Río Tercero

cumbres, hacia sus verdes valles y sus pintorescos ríos y remansos. La belleza agreste y el esfuerzo humano se complementan admirablemente, para proporcionar al viajero todas las satisfacciones y emociones que la mente humana cataliza.

Toda esa vasta zona está unida por excelentes caminos y existen magníficos hoteles que brindan al turista el máximo de confort.

En forma esquemática vamos a detallar los más destacados lugares y su respectiva distancia de la ciudad de Córdoba:

Alta Gracia	38	kms.,	alt.	607	metros
Ascochinga	63	„	„	650	„
Bosque Alegre	69	„	„	720	„
Capilla del Monte ..	115	„	„	991	„
Cerro Champaqui ...	221	„	„	2880	„
Cosquín	63	„	„	720	„
Dique San Roque ...	40	„	„	643	„
La Cumbre	97	„	„	1141	„
La Falda	82	„	„	834	„
Mina Clavero	136	„	„	867	„
Pampa de Achala	101	„	„	1257	„
Río Cevallos	34	„	„	679	„
Salsipuedes	39	„	„	680	„
San Javier	212	„	„	791	„
Santa María	59	„	„	670	„
Valle Hermoso	78	„	„	892	„
Yacanto	217	„	„	835	„

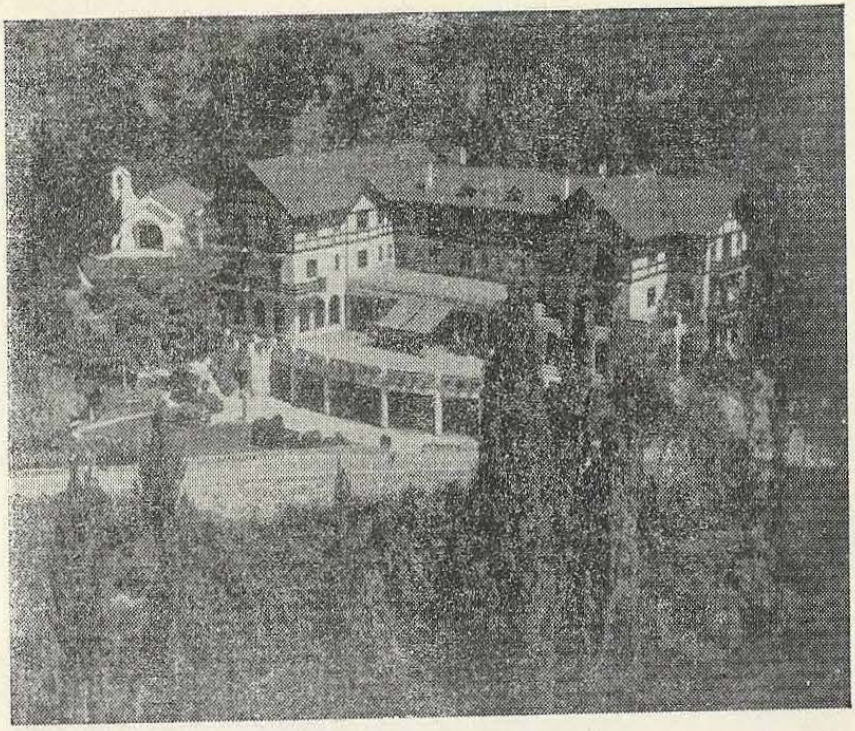
MENDOZA

La provincia de Mendoza, reúne un singular encanto para el turista, sus maravillosos paisajes con el fondo majestuoso de los Andes, su pasado histórico de proezas épicas, que se perpetúan en monumentos y lugares evocativos, sus fuentes termales cuya fama traspone las fronteras, la briosa pujanza de su pueblo laborioso que se esfuerza en complementar el paisaje con sus soberbias realizaciones, son todos ellos factores que se complementan e identifican para hacer de este pedazo de suelo argentino un verdadero paraíso terrenal.

Así, resulta difícil para la admiración humana establecer una relación comparativa entre la obra del hombre y la divina creación. Mas, pareciera existir entre ambas, un común anhelo de complementarse para así poder ofrecer un espectáculo de singular magnificencia. Como aseveración tenemos el grandioso Parque San Martín maravillosa conjunción del hombre y la naturaleza y que por su belleza es uno de los más hermosos del mundo entero.

El Cerro de la Gloria, en cuya cúspide se levanta el Monumento al Ejército de los Andes, magnífica concepción del genio humano que evoca una de las páginas más gloriosas de nuestra historia.

La Capital de la provincia de Mendoza fue fundada en el año 1561 por don Pedro del Castillo, en el siglo pasado fue casi totalmente destruida por un violento sismo. Sus estoicos hijos reconstruyeron la ciudad sobre las ruinas y hoy Mendoza surge pujante hacia sus grandes destinos.

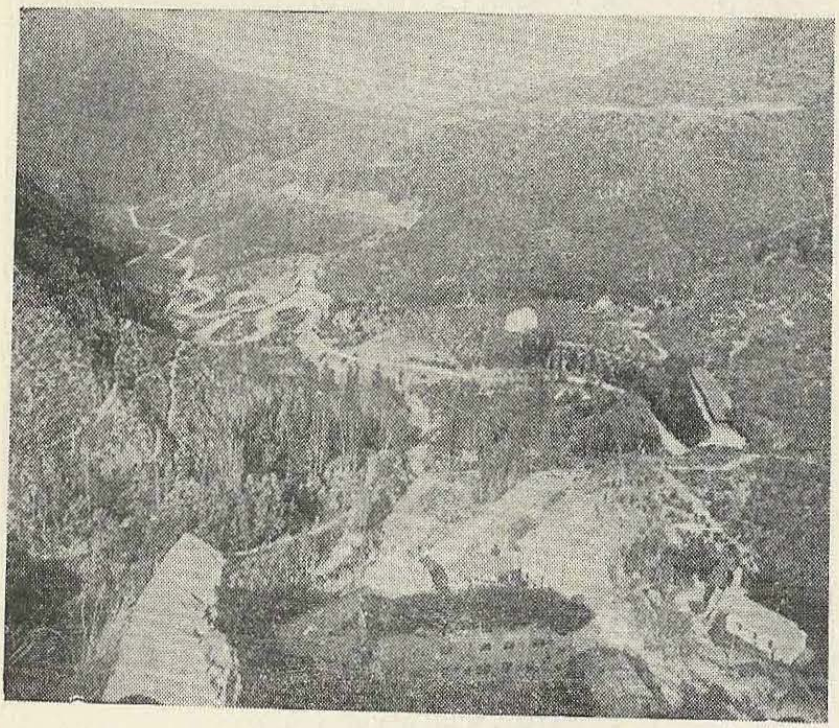


Hotel Termas Villavicencio

Toda la provincia posee una desarrollada industria vinícola y constituye un espectáculo digno de admirar por su colorido y grandiosidad la Fiesta de la Vendimia, verdadera apoteosis de un pueblo que trabaja y halla en el trabajo una fuente de sana alegría.

TERMAS DE CACHEUTA

Hacia todas sus latitudes se bifurca el interés del turista, por sus maravillosos paisajes y su variada flora. Revisten especial importancia sus fuentes termales, entre las que se encuentran las de Cacheuta a 1.237 metros sobre el nivel del mar y aproximadamente a 46 kms. de la Capital de la provincia.



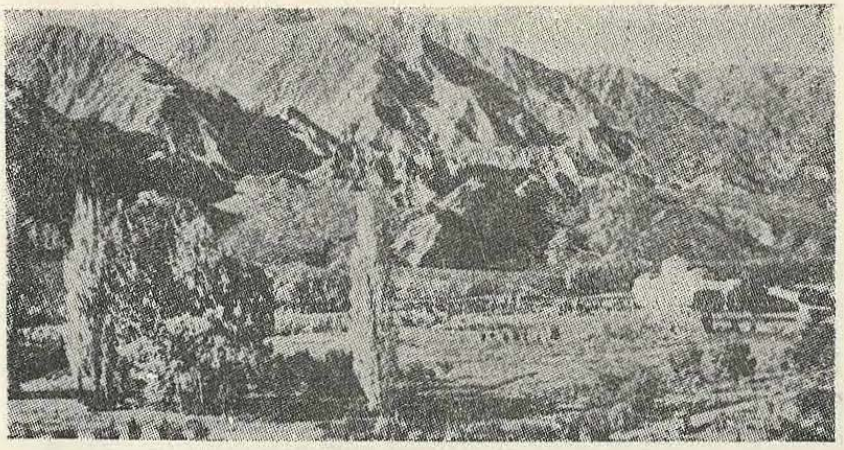
Panorama de Villavicencio en la precordillera

Sus aguas termales poseen excelentes propiedades terapéuticas para el tratamiento de ciertas enfermedades y su clima agradable hace especialmente placentera la estadía.

Hay un modernísimo hotel que brinda al turista todo el confort y la atención a que éste aspira.

TERMAS DE VILLAVICENCIO

No menos importancia revisten estas famosas termas, cuyas aguas poseen especiales propiedades diuréticas y son muy indicadas para ciertas afecciones del estómago, hígado y riñones. De esa fuente proviene el Agua Mineral



Hotel y Valle de Potrerillos

Villavicencio, cuyo consumo se acentúa cada vez más en todo el país. Un magnífico hotel, enclavado en un paisaje que maravilla por su grandiosidad, brinda al turismo todas las comodidades de un confort moderno.

Se halla a 51 kms. de Mendoza y a 1.750 metros sobre el nivel del mar.

PUENTE DEL INCA

Se halla situado a 177 kms. de la ciudad de Mendoza y su nivel del mar alcanza la altura de 2.790 metros. A la magnificencia del paisaje, se unen las excelentes propiedades de sus aguas que gozan de justo renombre.

Como los anteriores posee un gran hotel, al que se ha dotado de todas las exigencias del moderno confort.

Se llega a Mendoza desde la Capital Federal, por los FF.CC. General San Martín y General Belgrano.

Aerolíneas Argentinas mantiene un servicio diario de aviones.

Hotel Los Pinos de Río Hondo

TERMAS DE RIO HONDO

Las termas de Río Hondo se hallan equidistantes de la ciudad de Santiago y de Tucumán (75 y 84 kms. respectivamente). Durante los últimos años alcanzaron un preponderante desarrollo y durante la temporada que comienza en mayo y termina en el mes de setiembre, es visitada por no menos de 100.000 turistas.

Sus aguas termales surgen a diversas temperaturas y son muy indicadas para las más variadas afecciones.

Se ha llevado a cabo un gran programa de urbanización y en la actualidad posee calles excelentemente pavi-

mentadas, un suntuoso Casino de típica arquitectura colonial, modernas confiterías y lujosos hoteles.

TERMAS DE REYES

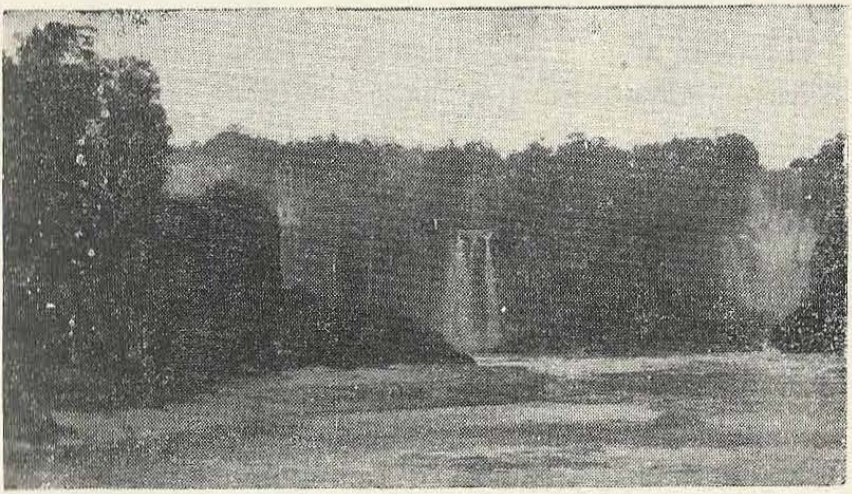
Estación termal situada a 30 kms. de la capital de Jujuy y a 1.890 metros sobre el nivel del mar.

Sus aguas termales gozan de reconocida fama por sus virtudes medicinales.

Es frecuentada por numerosos turistas que concurren a restaurar su quebrantada salud y a la par que admiran la belleza del paisaje agreste.

LAS CATARATAS DEL IGUAZU

Ningún espectáculo de la naturaleza sobrepasa en grandiosidad al de las aguas mansas precipitándose verticalmente por las cascadas del Iguazú. Al contemplarlas nos sentimos empequeñecidos frente a las maravillas de la



Cataratas del Iguazú

creación, que en este medio se revela en toda su magnitud. El eco de las rugientes aguas atraviesa la selva virgen y se presiente a centenares de kilómetros.

Las Cataratas del Iguazú, con sus numerosos saltos de impresionante altura superan a todas las conocidas, incluso las del Niágara.

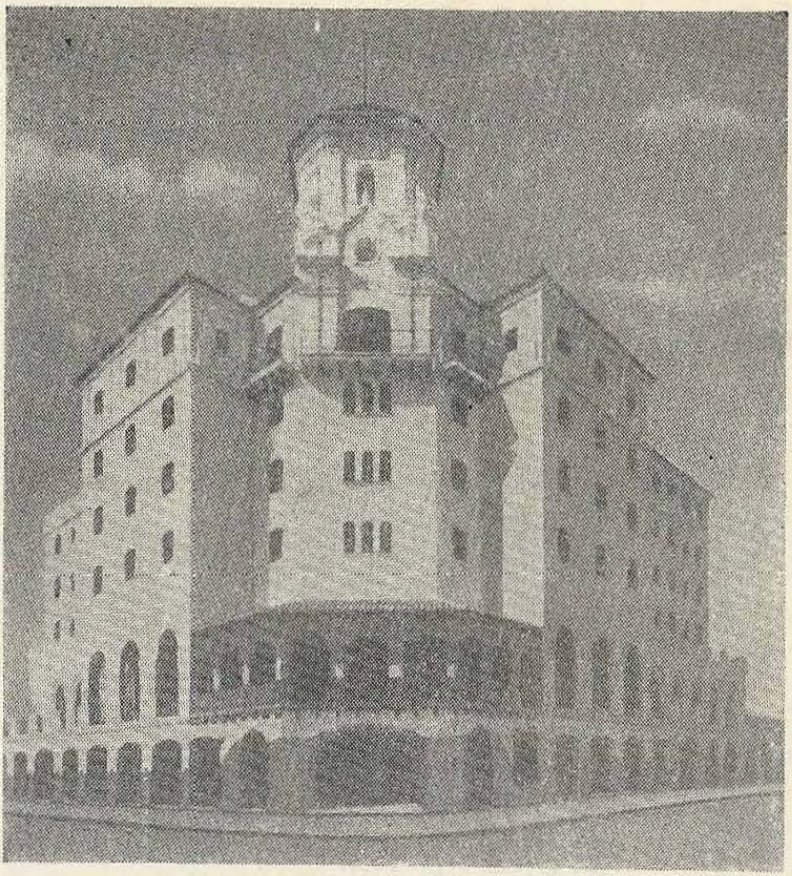
Se hallan en la Provincia de Misiones y sobre los límites de nuestro país con el Brasil y Paraguay. En torno a ellas la selva milenaria y misteriosa crea un fondo emocional, que sobrecoge al viajero que llega, predisponiéndolo a un recogimiento místico frente al grandioso escenario de la naturaleza.

Para trasladarse hasta las Cataratas del Iguazú, se llega por vía fluvial al puerto de Resistencia y desde allí hay cómodos servicios de ómnibus que llevan hasta las misma Cataratas, donde podrá alojarse en modernos y confortables hoteles.

Hay también un servicio regular de aviones, que aterrizan en una moderna pista construida a escasa distancia. El viaje en avión permite enfocar en toda su grandeza el magnífico panorama de ese rincón maravilloso de nuestra patria.

TERMAS ROSARIO DE LA FRONTERA

Este afamado balneario termal se halla situado en la provincia de Salta, a 7 kms. de la estación Rosario de la Frontera, está separada de la Capital Federal por una distancia de 1.261 kms. Su altura sobre el nivel del mar es de 800 metros. Sus excelentes condiciones climáticas, la belleza del paisaje, que es particularmente seductor en



Salta Hotel en la capital de la provincia

las cercanías, sus fuentes termales cuyas aguas reúnen valiosas propiedades terapéuticas, sus hoteles que brindan al turista todas las ventajas del confort moderno, su amplia cancha de golf, construida aprovechando todos los accidentes del terreno y por último un magnífico Casino, que se constituye en un centro de reunión social predilecto por los viajeros que cada vez llegan a este lugar en mayor número.

Las variadas fuentes termales que surgen en sus inmediaciones son especialmente aptas para el tratamiento de diversas enfermedades.

Un examen médico previo orienta al enfermo, sobre las condiciones apropiadas para someterse al tratamiento hidrotermal, que comprende baños, reposo y dieta.

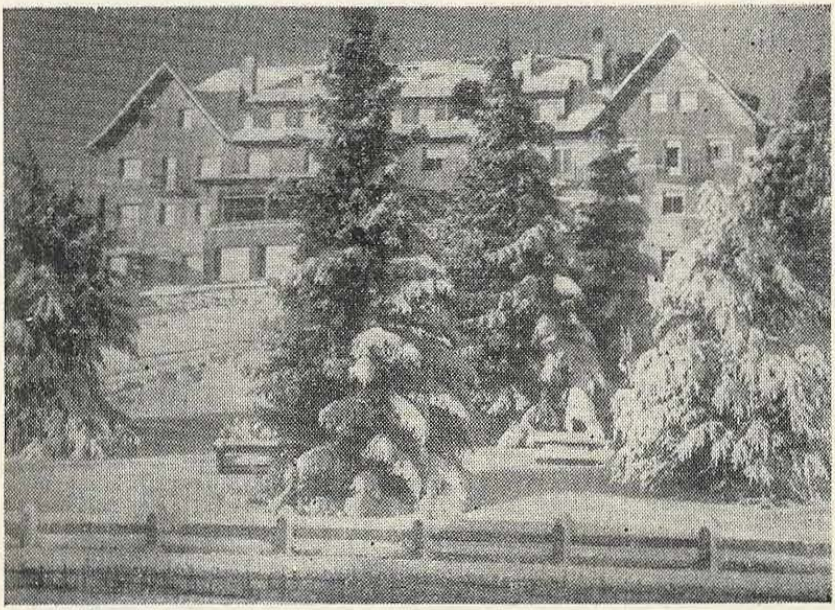
Se llega desde la Capital Federal por el F.C.N. General Belgrano.

LA REGION DE LOS LAGOS

Todo lo que podamos decir sobre este maravilloso rincón de la patria, palidece frente a la realidad contemplativa. La naturaleza en un esfuerzo prodigioso, combina una extensa gama de matices y los refleja en las aguas cristalinas de sus fantásticos lagos.

Ni la pluma ni la palabra podría dar forma a lo que nuestros ojos perciben. La obra del Creador se muestra allí en toda su grandiosidad. La belleza agreste del panorama con sus árboles milenarios y la imponente mole del macizo andino, sobrecogen al viajero cuando lo contempla por vez primera y con místico silencio extiende su vista hacia los cuatro puntos cardinales para abarcar en toda su magnitud las bellezas de este paraíso terrenal, dentro del cual, como mágicos espejos, se hallan los lagos Mascardi, Gutiérrez, Moreno, Traful, Torrentoso y Nahuel Huapí.

Todas estas regiones que comprenden una extensión mayor de 2.000.000 de hectáreas, fueron convertidas por resolución de las autoridades en Parque Nacional, tomándose disposiciones adecuadas para proteger su fauna y su flora y hacer accesible su contemplación mediante el tra-



Hotel Bella Vista en Bariloche

zado de estratégicos caminos de una extensión mayor de 600 kms. sobre macizos abruptos y tupidos montes.

Esta enorme reserva fiscal, comprende a la región de Nahuel Huapí, Copahué, Lanin, Los Alerces, Los Glaciales y Perito Moreno.

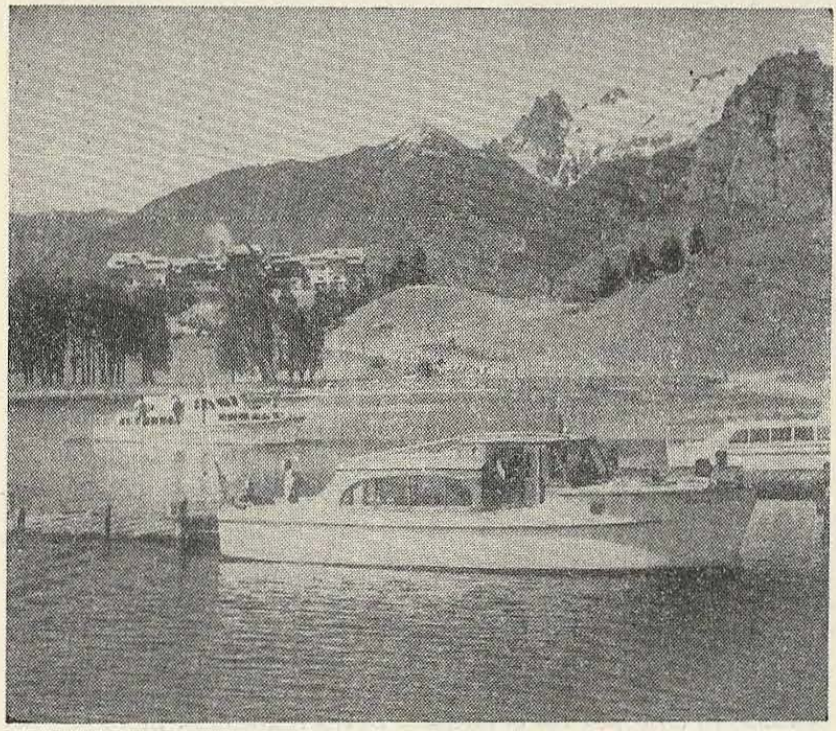
El lugar más importante de esta privilegiada región es San Carlos de Bariloche, enclavado en las orillas del lago Nahuel Huapí, que constituye un importante centro de actividad y punto terminal del F.C.N. Gral Roca. Posee magníficos hoteles que brindan al turista todas las comodidades de un moderno confort.

El Parque Nacional de Nahuel Huapí es el de mayor importancia en toda la región del sur, no sólo por su extensión sino por las cuantiosas obras realizadas, merced a la iniciativa oficial y al esfuerzo privado. Su extensión

total abarca 785.000 hectáreas, y comprende parte de las provincias de Neuquén y Río Negro a lo largo de la imponente mole de los Andes, con sus picos cubiertos de nieve perenne y entre los cuales se destaca la gigantesca silueta del Tronador, cuya altura sobre el nivel del mar es de 3.470 metros.

San Carlos de Bariloche se halla comunicado con la Capital Federal por la red ferroviaria del F.C.N. General Roca. Asimismo, se puede llegar en automóvil por diversas rutas.

Aerolíneas Argentinas mantiene un servicio regular de aviones.



Lago Nahuel Huapí - Puerto Pañuelo

Función Específica del Barman

Ordenamiento interno

Al ejercer su función el barman, desempeña una jefatura; toda la sección del mostrador se halla bajo su inmediata supervisión. Debe ser ordenado e imponerlo por todos los medios. Es imprescindible contar con colaboradores que lo secunden, por eso, su principal atributo será lograr esa tan necesaria colaboración, para ello no bastará impartir órdenes, es de suma necesidad la mutua comprensión, agregado a la corrección de procedimientos. Cultivar la camaradería es una cualidad que nos enaltece. Obrar con equidad, es obrar justamente. Tratemos pues, de ser en primer término justos.

Su labor manual es preparar los cocktails, pero debe cuidar todos los detalles para el buen ordenamiento del trabajo, vigilar la limpieza de instalaciones, utensilios y vajilla. Debe ser pulcro, vestir correctamente y sin ostentación ni extravagancia. La indumentaria apropiada

consiste en el saco blanco tipo militar cerrado, saco somelier o smoking blanco, pantalón negro y zapatos del mismo color. Deberá procurar que sus subordinados mantengan en iguales condiciones la pulcritud y aseo personal.

Ordenará las tareas sincronizadamente, distribuyendo el trabajo de manera que cada uno cumpla su labor sin esfuerzo ni entorpecimientos. Debe procurar mantener el bar abastecido de todas las mercaderías, así, como de todos los útiles indispensables para el trabajo. Dispondrá todos los preparativos previos a la hora del despacho y procurará que para ese momento cada uno esté en su puesto.

El barman y los mozos

De nada serviría una perfecta organización interna, si el nexo que une al cliente con el mostrador, desentonara en este conjunto. Para la eficaz atención del público es preciso una perfecta armonía entre el personal del mostrador y los mozos, a fin de que el buen servicio no se resienta. El mozo debe ordenar sus pedidos correctamente y el barman procurará que éstos sean despachados a su debido turno. La fiel observancia de este precepto, evitará lamentables discusiones, que perjudican el normal desarrollo del trabajo.

Así, como nosotros escuchamos las sugerencias del cliente que atendemos, no debemos olvidar que el mozo en muchos casos, es portador de idénticas indicaciones, que es necesario tener en cuenta, por esto mismo, no debemos dar un carácter standard a nuestro trabajo. Nada hay en

el mundo más desigual que los gustos. En consecuencia, debemos dar a nuestra tarea la mayor flexibilidad posible.

Si estas normas son observadas escrupulosamente, el cliente se hallará bien atendido en cualquier parte donde se ubique.

El barman y los clientes

Cada cliente que se acerca al mostrador es un estado de ánimo pronto a manifestarse; unos toman para exteriorizar su alegría, otros para disipar su tristeza, tratando de dejar en el fondo de la copa sus amarguras; y la mayoría, por simple rutina. No son pocos los que hacen confidentes de su estado de ánimo al barman. Este debe ser lo suficiente discreto para escuchar y eludir cuestiones que no son de su incumbencia, sin causar desagrado al cliente. Debe adivinar o intuir sus gustos y cumplimentarlos, evitando contrariarlo con vanas erudiciones.

Debe eludir diplomáticamente al que pretenda monopolizar su tiempo con conversaciones triviales. El barman se debe a todos sus clientes y para ser correcto con todos no debe establecer privilegios.

La atención y la cortesía deben ser sus principales atributos, será un cultor de la amistad pero ha de procurar no caer en excesos de confianza, que en nada han de beneficiarle. El trato cordial y respetuoso, será como un dique de contención, que estanque la excesiva efusividad que brota, cuando una copa ha sido llenada varias veces.

Su condición de jefe y la responsabilidad que asume, determinan sus atribuciones. Los directores del establecimiento o superiores jerárquicos, deben escuchar sus sugerencias y atender sus reclamaciones, así, como, investirlo de la necesaria autoridad para impartir órdenes y determinar obligaciones al personal que lo secunda. Debe proveérselo de todos los elementos necesarios para desarrollar ordenadamente el trabajo y abastecer el bar de todas las mercaderías que éste estime necesarias.

Por su parte el barman debe cuidar el perfecto orden dentro del mostrador, aprovisionarse de acuerdo a las necesidades diarias, asignar tareas, hacer indicaciones oportunas y no ocultar ninguno de sus conocimientos profesionales a quienes le secundan en su función.

Postulados del Barman Perfecto

1º – Considere su profesión como un verdadero arte y trate de mantener bien alto su prestigio. Complete sus conocimientos prácticos con los puramente teóricos. Esfuércese por asimilar y ampliar en lo posible su instrucción general. No desdeñe la posibilidad de aprender algún idioma; el cocktail tiene alma universal.

2º – Realice su trabajo con verdadera vocación, tómelo con cariño y dedicación. No se deje dominar por la rutina, manténgase al corriente de todas las novedades dentro de su profesión y sobre todo trate de cumplimentar los gustos del cliente.

3º – Los cocktails que perduran a través del tiempo, no son mezclas antojadizas o circunstanciales. Síntesis de felices hallazgos, constituyen la piedra angular de su profesión. Adáptese fielmente a sus fórmulas originales.

4º – Tenga en cuenta que el cocktail es por antonomasia una bebida de lujo, cuya demanda se acentúa en los ambientes distinguidos y quienes lo beben son general-

mente personas refinadas y sobre todo conocedoras. Emplee, pues, bebidas genuinas y de calidad.

5º – Trate de aprender y comprender todos los detalles técnicos y no alterar el uso legítimo de su léxico que, en síntesis, es el instrumento de su trabajo. Recuerde que cado término tiene un significado fisiológico suyo propio, que es necesario conocer concretamente y aplicarlo en la práctica. De su mal conocimiento surgen los barman improvisados y también esa misma causa, suele hundir a los barman expertos.

6º – Respete a sus superiores y cuide los intereses del establecimiento en que trabaja, pero niéguese sistemáticamente a trabajar o amparar productos de ciertas marcas que acusan deficiencias ostensibles y no reúnen las indispensables condiciones para llenar con éxito la finalidad que se persigue.

7º – No debe olvidar que hay "gourmets" de gustos refinados y de criterio hecho con respecto a lo que han de beber, que exigen marcas determinadas y se niegan a admitir sustitutos. Para ese público de nada sirven los argumentos rebuscados y los razonamientos tendenciosos, porque tras de negarse a aceptarlos, se sienten molestos y disgustados. Como no vacila en pagar, es lógico que se le sirva exactamente lo que desea. Es pues positivamente ventajoso, proveerse de mercaderías nobles, respaldadas por marcas de prestigio.

8º – Todos los cocktails y demás derivados, se sirven en copas y vasos originales, que la costumbre y tradición convirtió en regla. No desvirtúe este principio que consti-

tuye su principal característica. La presentación es el factor determinante sobre el cual descansa la fineza y distinción.

9º – Recuerde que la cocktelera se emplea en todas las misturas en cuya composición entren líquidos densos y jarabes, como aquellos a base de jugos de frutas, de huevos o crema. En el vaso de composición, deben prepararse todas las mezclas que contengan en su preparación licores o líquidos no densos, bebidas espumantes y gaseosas.

10º – Tenga en cuenta que la perfecta organización del mostrador y del servicio, representa la mitad del trabajo y del éxito. Gracias a ella se evita el despilfarro del tiempo, de esfuerzo y de elementos, porque su virtud cardinal es lograr que cada cosa tenga su sitio y cada sitio esté destinado para una cosa determinada. Sea por lo tanto, ordenado y obligue a sus colaboradores, a que ellos lo sean también.

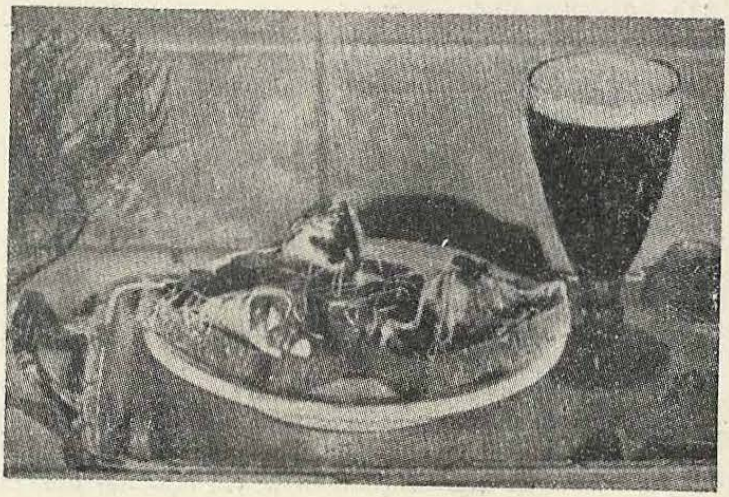
11º – Sea siempre cumplido y modesto con el público, nada molesta tanto al cliente como la vanidad y la suficiencia, deje elegir al cliente el tema de la conversación y procure que ésta no se haga prolongada. Esfuércese en servirle lo mejor posible, no se sienta humillado de hacerlo; al contrario, debe sentirse satisfecho de proporcionarle todas las atenciones debidas y hacerle agradable su estadía.

12º – Es un deber moral de todo Barman, facilitar, vigilar y completar el aprendizaje de los que se inician, a fin de que ellos se identifiquen cada día más, no sólo en

la realización de sus tareas, sino también en las necesidades de su educación profesional, impulsándolo mediante el estímulo y el ejercicio.

13º – Desarrolle su personalidad y evite ser dominado por la rutina. El surco de la rutina llega a convertirse muy a menudo en sepultura. Convénzase que el progreso es la acción de marcha, y quien se detiene en ella, o es atropellado por los otros, o cede su lugar a los más preparados.

14º – Mantenga, por último, contacto con su profesión a través de publicaciones técnicas y asociaciones gremiales. Al efecto, equípese una pequeña biblioteca con libros y demás publicaciones inherentes a su profesión. Recuerde que quien sabe más, es hoy el mejor dispuesto, porque tiene mejores recursos, más y mejores armas para la lucha. Todo barman que siga al pie de la letra estas normas, no sólo llegará a ser un eficaz profesional, sino que tendrá el éxito asegurado en el cumplimiento de su difícil misión.



Etica Profesional

La capacitación es el arma más efectiva que disponemos para defendernos en la tenaz lucha por la vida, cuanto más vastos sean nuestros conocimientos, mayores serán las probabilidades de éxito en nuestras empresas. Es craso error creer que no tenemos nada que aprender aun dentro del marco de nuestra labor cotidiana, ni pensar, que ya es demasiado tarde para hacerlo, el camino de la perfección está siempre expedito, y nunca es tarde para marchar por él, hasta la meta de nuestras aspiraciones.

Hace falta solamente decisión, y perseverancia, pero al fin nuestro esfuerzo llega a verse ampliamente compensado.

Nuestra labor es en extremo compleja y de gran responsabilidad. Nunca ha sido tarea fácil satisfacer los gustos del público, pues éstos son tan variados y contrapuestos entre sí, que estimamos necesario auscultar con esa sensibilidad intuitiva, las preferencias de aquel que ha venido hasta nosotros con el deseo de encontrar algo que lo satisfaga plenamente.

Es además indispensable agregar a nuestros conocimientos teórico-prácticos, nociones de orden general, versatilidad en el lenguaje, diversidad y amenidad en los temas,

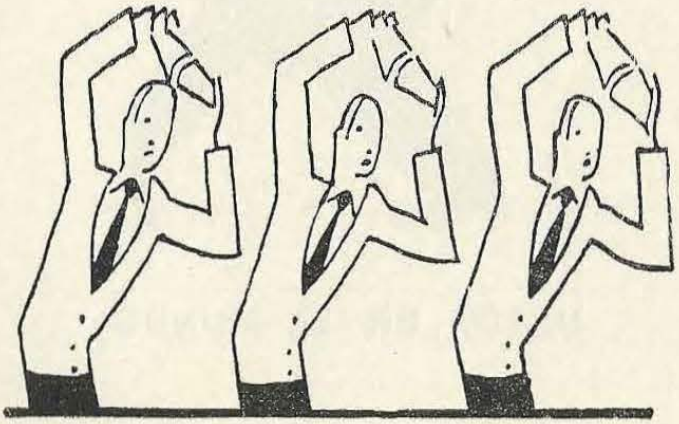
pulcritud en la presentación general, armonía en la disposición general del trabajo y perfecto ordenamiento del mismo. Es necesario un sentido exacto de las medidas para que el cocktail que preparamos hoy, corresponda al que preparamos siempre, la alteración de las cantidades incide directamente sobre la preparación, si no poseemos una noción ajustada de las partes, la diferencia saltará a la vista y su inmediata consecuencia será la reprobación del bebedor, que se siente justamente defraudado porque lo que le sirvieron no responde a lo que tiene por hábito tomar.

La juventud que se inicia tiene amplio campo de acción para triunfar, y a la vez de prestigiar la cocktelería.

Debe bregar incansablemente por adquirir nuevos conocimientos, seguro que con ellos le será mucho más fácil trasponer las fronteras del éxito. Es indudable que aún sigue faltando en muchos gremios la educación de la conducta a base de pragmáticas morales, que se transformen en el terreno de la práctica en reglas de ética. En climas como el nuestro de origen adventicio en cuanto a determinados panoramas sociales, resulta imprescindible infundir y difundir preceptos, que impliquen honradez no sólo en los actos vulgares de la vida o en las relaciones entre los individuos, sino también en los procedimientos con respecto a la colectividad en cuyo seno se permanece y arraiga. Este amplio campo de acción está reservado a las escuelas profesionales, a cuya creación, deben propender las Autoridades superiores de la Nación, con su apoyo moral y económico. El joven que ingresa en una función económica por modesta que sea, ha de conocer lo que es acep-

table o no; lo que perjudica a terceros o se repudia; aquello que se castiga por demasía o impropio, con lo cual se conseguirá mayor seguridad en la masa que trabaja y la armonía que se persigue transformará en dinámica favorable, a los fenómenos solitarios en efectos saludables. Esta función superior, con diagramas modernos de tecnicismos progresivos, métodos de pedagogía eticista y extensión cultural general, constituye un programa de amplios contornos, en la educación profesional de las escuelas técnicas.

Nosotros en esta modesta obra de orientación profesional, sólo nos proponemos inculcar, a los que se inician y a los expertos, principios elementales, pero que juzgamos indispensables para el correcto desempeño de la actividad cotidiana. Todo el material de este libro se ajusta, no sólo, a los principios teórico-prácticos de nuestra labor específica, sino que, cada una de las fórmulas ha sido objeto de un consciente análisis por parte de un Tribunal Técnico, integrado por profesionales de larga actuación y reconocida competencia.



FERNET-BRANCA

UNICO EN EL MUNDO

Distribución Práctica del Mostrador

Desde luego, el espacio del mostrador debe quedar condicionado a las dimensiones del local, pero es necesario insistir especialmente, en las comodidades que debe reunir para trabajar ordenadamente y sin entorpecimientos. La falta de criterio con que se procede en la instalación de numerosos establecimientos del ramo, con el fin de aprovechar el espacio disponible, redunda en perjuicio del buen servicio, por lo inadecuado de la distribución y la falta material de espacio, en el cual deben efectuarse las tareas de preparación y despacho.

La altura del mostrador no debe sobrepasar de 1,10 a 1,20 m. La pileta de cocktelería, cuya descripción consideramos superflua por ser ampliamente conocida, debe ubicarse en un lugar estratégico y dominante debajo del mostrador, debiendo mediar entre ésta y la tapa del mostrador, un espacio de luz, no menor de 45 cms. Si hubiera necesidad de instalar más piletas para este objeto, se debe

procurar que estén próximas entre sí, con el fin de ordenar y sincronizar el trabajo. En la parte derecha de cada pileta se instalará un estante al nivel de éstas, destinado a ubicar botellas y otros elementos para la preparación de cocktails. A la izquierda, embutida bajo el mostrador, debe hallarse una refrigeradora eléctrica, cuyos múltiples usos son complementarios a la labor del barman.

La importancia de la refrigeración eléctrica, es capital. Los bares y confiterías que se precien de ofrecer un eficiente y esmerado servicio a su clientela, no pueden de ninguna manera prescindir de ella. El barman la cuenta como un inapreciable y valioso auxiliar de su trabajo, en ella, puede conservar y refrigerar las mercaderías principales para el uso diario; como ser: frutas, cremas y bebidas a una temperatura ideal para ser servidos y utilizados en la preparación de los cocktails. Sin embargo no podrá prescindir del hielo, éste es especialmente necesario para la preparación de los cocktails y la refrigeración de la cerveza suelta.

La cámara refrigeradora, debe estar con preferencia embutida debajo del mostrador y su capacidad será acorde con la importancia del establecimiento.

La cervecera debe estar ubicada en un lugar donde no entorpezca la labor del barman y en perfecta coordinación con la distribución del trabajo. Su tamaño debe estar condicionado al despacho que haya de cerveza. La instalación debe confiársele a una casa especializada, que por esa misma causa, conozca por experiencia todos los detalles que concurren a prestar un servicio eficaz.

En todos los demás aspectos que consideramos secundarios, debe observarse una perfecta coordinación en la

distribución, a fin de ordenar con mayor eficacia al trabajo.

En la distribución estética, debe seguirse un estilo que entone con la instalación en conjunto, agradable a la visual y original en la presentación. En las estanterías no deben amontonarse las botellas, éstas estarán preferentemente en estantes debajo del nivel del mostrador de manera que pasen inadvertidas. Sólo en forma espaciada se ubicarán algunas botellas llamativas y de bebidas de gran calidad.

La cristalería se ubicará en el estante que quede al nivel del mostrador. La necesaria solamente para proseguir el despacho, evitando amontonamientos de mal gusto.

Sobre el mostrador, debe evitarse el amontonamiento de vajillas o utensilios innecesarios. El barman instalará su *mise en place,* en el espacio de mostrador que está sobre la pileta. A la derecha, el botiquín con los diversos botelloncitos para gotas y demás útiles de trabajo; como ser: espolvoreadores, mostaceros, cockteleras y coladores para cocktails. Más a la izquierda colocará las copas para el despacho, en las cuales se sirven los copetines de mayor demanda, con su respectiva fruta. Insistimos, en que sobre el mostrador debe dejarse el mayor espacio libre posible, no sólo para comodidad del cliente, sino para poder servirlo esmeradamente.

La iluminación debe ser adecuada al ambiente; y es de buen gusto disponer en el sitio más visible del mostrador sobre el estante frontal, un búcaro cuyas flores sean renovadas diariamente.

Si Ud., lector, es sólo un aficionado que gusta prepa rar los copetines en su casa, provéase de uno de esos mue-

bles bar, que le será factible hallar en casas especializadas, y tenga en cuenta especialmente, los elementos y utensilios que se mencionan más adelante, seleccionando los que estime imprescindibles. También si lo cree oportuno puede mandar instalar un pequeño bar en su residencia, aprovechando un ambiente adecuado, siguiendo para ello las normas expuestas y limitándose a lo esencialmente necesario.

En la sección respectiva hallará Ud. todas las bebidas que estime necesarias para equipar su bar. No obstante, con estas seis bebidas principales, podrá Ud. preparar múltiples cocktails, son ellas: el Champagne, Jérez, Cognac, Whisky, Vermouth y Dry Gin. Para perfumar algunos de ellos le bastará con usar el Bitter Angostura, empleándolo muy moderadamente, en forma de gotas.

Elementos de trabajo: Batidor eléctrico, batidoras de metal, vaso de composición, coladores para cocktails, coladores para frutas, exprimidores, botellones para gotas, cepillo para rallar hielo, pinche para hielo, cuchara espiral, espolvoreadores para canela, sal de apio, celusal, etc. Batidor chico de alambre, mostaceros, porta pajas, recipiente para azúcar molida, recipiente para azúcar impalpable, cuchillo para frutas, medida para Whisky, tamiz, pisón de madera, etc.

Elementos para servir: Cristalería, cerveza: balones; imperiales; medios litros, cívicos; vasos para whisky, para aperitivo, para naranjadas y refrescos, para manzanilla, para old fashioned, para ginebra o anís, champagne, etc. Copas para champagne, para vinos generosos, para vinos de mesa tintos, para vinos de mesa blancos, para vinos

del Rhin o Mosela para cognac Napoleón, para cognac y licores, para cocktails en sus diversas clases y tamaños.

Jarras para clericó, para agua, etc.

Compoteras para usos varios, cristaleras para hielo.

En platina: Tenedores y cuchillos de lunch, copas y conchillas para helados, jarras para agua, cucharas largas y cortas, baldes para champagne, baldecitos para hielo, alzadas para masas y sandwichs, triolets, platitos para aperitivo, porta pajas, etc. Fuentes de varios tamaños, pinzas para hielo.

En loza: Platos para sandwichs, platos de postre, platos para ingredientes, tarrinas para ingredientes calientes, teteras para tés de yerbas.

Sección cafetería: Tazas y platos para café, café con leche y té, platina: cafeteras, teteras, lecheras, jarritas para agua caliente en varios tamaños, coladores de té, y de manzanilla, porta vasos, jarritas para crema, cucharitas chicas y medianas.

Elementos de trabajo: Tostadora, chocolatera, cuchillo largo para cortar tostadas, dispositivo y batidor de metal para candeales, instalación completa para hacer café y mantener la leche caliente, elementos para limpieza, higienización del servicio, etc.

Sección Sandwichería: Máquina cortadora, elementos para deshuesar jamones, cuchillos varios, recipiente para montar mayonesas, batidores de alambre, compoteras y fuentes varias, moldes para canapés, ingredientes calientes, etc.

Es más rico el café

con gotas de

"TRES PLUMAS"

"CASA DELLEPIANE & CIA."

(FUNDADA EN 1898)

PASEO COLON 1454 - BS. AIRES

Tareas Previas

En la organización descansa el servicio perfecto, en la previsión evitará improvisaciones e inútiles esfuerzos, en la sincronización de tareas, simplificará el trabajo de cada uno y el suyo propio.

Comience haciendo una enumeración de las tareas diarias, ordénelas y discrimínelas, asignando a cada uno de sus subordinados, las que estime deben corresponderle, a este respecto debe establecer una escala jerárquica de acuerdo a la siguiente nomenclatura: cocktelero, segundo cocktelero, ayudante de cocktelero y mozo de mostrador.

Ya dejamos establecido en otra parte de esta obra, que la tarea del barman o sea el cocktelero, es preparar los cocktails y atender al público que llega a tomar al mostrador. Asimismo, deberá ordenar los pedidos de mercaderías diarias y preparar la *misse en place* para el despacho. El segundo cocktelero realizará todas las tareas que corresponden al primero, cuando éste se halle ausente de su función, además cooperará en todas las tareas responsables de ordenamiento y despacho del mostrador. El ayu-

dante de barman, ejecutará todas las tareas que éste le indique, alcanzará y destapará botellas, cooperando en la atención del público y de los mozos. El mozo de mostrador, abastecerá de cristalería y vajilla el bar, alcanzará y destapará botellas, cooperará a la atención del público y atenderá los pedidos de los mozos.

Las bebidas de heladera deben cargarse preferentemente a la noche, después de terminado el despacho, especialmente los sifones que tardan generalmente en enfriarse aproximadamente 7 horas. Esta tarea estará a cargo del mozo de mostrador y ayudante de barman indistintamente.

La limpieza interna del mostrador y utensilios, estará a cargo del mozo de mostrador. El ayudante de barman exprimirá frutas y picará el hielo necesario y cargará del mismo la cervecera. El barman y segundo barman controlarán la entrada de mercaderías y las ubicarán en su lugar correspondiente, ordenarán mezclas y todo lo necesario para el despacho. Durante el despacho, si en el establecimiento, no hubiese una sección ex-profesa, tanto el ayudante de barman, como el mozo de mostrador, servirán los ingredientes, sandwiches y masas.

Recomendaciones

Algunas normas que no debe Ud. olvidar.

La pulcritud, el aseo, el buen ordenamiento y la estética en la presentación, impresionarán favorablemente a sus clientes y se formarán de Ud. un excelente concepto.

Procure no usar en ningún caso copetines previamente preparados en botellas, piense que el encanto de un cocktail, está en el espectáculo de su preparación.

Procure trabajar con absoluta seguridad, esfuércese en ser lo más exacto posible. Nada sorprende más agradablemente al público que la precisión que Ud. demuestre en este sentido.

Evite tomar con las manos el hielo, frutas, o todo aquello que tome contacto con el líquido, que va a integrar el cocktail que se dispone a preparar.

No disponga más fruta acondicionada, que la necesaria para cada horario de aperitivo.

Prepare todo lo necesario antes de comenzar el despacho, para que su función no se vea interrumpida por lamentables imprevisiones.

Evite discusiones en el momento del trabajo, Ud. será el primer perjudicado porque el ritmo de sus tareas se resentirá por este motivo.

Sea justo y correcto con sus subordinados, pero, procure con toda energía mantener la disciplina y el orden. Recuerde que nada contribuye con más eficacia a relajarla, que su inobservancia por parte de los superiores jerárquicos.

No olvide que cada copetín que Ud. prepare, ya sea en el vaso o en la cocktelera, es necesario lavar cuidadosamente estos útiles y renovar el hielo.

Nunca conseguirá preparar un buen cocktail, si para ello no emplea productos nobles. Conserve su prestigio en este sentido y procure persuadir a sus superiores de esta evidente verdad.

Renueve la cartelera anunciadora de cocktails todos los días, anunciando a lo sumo tres por cada vez. Cuide la variación, para que el público encuentre entre ellos el de su predilección.

Al confeccionar la lista de precios que debe permanecer sobre las mesas, insinúe la inclusión de la mayor variedad posible de cocktails, ordenándolos tácticamente, para que el público pueda orientarse y solicitarlos adecuadamente.

Si dispone de cámara refrigeradora eléctrica, reserve un lugar para mantener enfriadas las copas, sobre todo durante el verano. Siga esta regla invariablemente, con las copas en las cuales debe servir cocktails a base de champagne.

No oculte nada que Ud. sepa a sus subalternos. Sólo las personas que poseen un acentuado complejo de inferioridad, pueden sentirse inseguras por lo que puede asimilar quien le secunde. Su mayor satisfacción, será sin duda, saber que su discípulo se siente orgulloso de su enseñanza.

NEGRITA

CICLO

AÑEJO Y AUTENTICO RHUM!

Observaciones y Nociones Prácticas

Por qué dividimos las medidas por gramos. Desde luego reconocemos que al hacerlo, usamos términos impropios, ya que la unidad para medir líquidos, es el litro, como se trata de unidad cúbica sus submúltiplos son respectivamente, el centílitro cúbico, y el milílitro cúbico. En la práctica la aplicación de esta regla daría lugar a frecuentes errores de interpretación, por este motivo, estimándolo más práctico y accesible a la mentalidad del trabajador manual, hemos adoptado como base para establecer las cantidades, el término gramos, medida que se identifica y comprende con más exactitud dentro del léxico aplicable a las particularidades de nuestra profesión.

Por qué empleamos la palabra golpe. Cuando queremos significar que una determinada bebida debe entrar en la integración de una mezcla en pequeña cantidad, hemos apelado al término golpe, que equivale a la palabra inglesa: *dash,* que entre sus múltiples significados, identifica la acción de lanzar o arrojar de un solo impulso,

un objeto determinado. Como las bebidas que se usan para ese objeto, se envasan en pequeños botellones provistos de un tapón que termina en pico y cuyo orificio es relativamente pequeño, la acción de volcar el líquido se hace tomando el botellón e impulsándolo rápidamente. Según las dimensiones del orificio del pico, el líquido vertido puede calcularse más o menos en ocho o diez gotas. Suele también emplearse el término de gotas, chorros o chorritos, denominación que juzgamos inadecuada; y que frecuentemente se presta a confusiones.

Al disponerse a preparar un cocktail ya sea en la cocktelera o en el vaso de composición, debe emplear abundante hielo, procurando que los pedazos no sean demasiado grandes, ni tampoco excesivamente desmenuzados. Debe tener en cuenta la cantidad de cocktails que se dispone a preparar, para poder calcular el tiempo en que el líquido toma contacto con el hielo, así, por ejemplo, si con la misma cantidad de hielo Ud. empleará el mismo tiempo, para enfriar un cocktail o cuatro, tendrá como resultado un copetín aguado o cuatro poco enfriados. Por esto es necesario calcular adecuadamente el tiempo de enfriamiento.

La acción de preparar un cocktail en el vaso o en la cocktelera, constituye por antonomasia un espectáculo, en el cual es Ud. el principal actor. De su sentido estético, de la destreza que emplee y de la exactitud que demuestre surgirá su éxito o su fracaso.

El empleo de la batidora eléctrica es especialmente recomendable en las mezclas a base de frutas, huevos o cremas de leche, pero hay que tener en cuenta que estos

artefactos suelen desarrollar aproximadamente de 800 a 1000 revoluciones por minuto, en consecuencia debe tener especial cuidado en el factor tiempo, sobre todo si se trata del líquido, para preparar uno o dos cocktails solamente.

Cómo debe servir los diversos cocktails. Para servirlos adecuadamente debe seguir esta regla: Las bebidas largas –*long drinks*– en cuya composición entra generalmente la soda, o gran abundancia de hielo o fruta de estación, deben servirse en vasos que se usan para servir Whisky y medio Whisky como así los Collins, Coolers, Higballs, Juleps, etc. se servirán en vaso grande y los Fizz, Cobblers, etc. en los vasos de medio Whisky.

Los cocktails concentrados como ser: el San Martín, Manhattan, Corazón de Indio, etc. se servirán en copas o vasitos, cuyo contenido no exceda de los ochenta gramos.

Los cocktails o bebidas aperitivas en cuya composición entren vinos generosos o alcohol en escasa cantidad, se servirán en copas o vasos de 100 a 120 gramos.

Los batidos a base de bebidas oscuras y concentrados, en copas de 90 gramos. Los que contienen huevo deben servirse en copas o vasos, cuyo contenido no sea inferior a los 150 gramos.

Los cocktails a base de espumantes, ya sea champagne o sidra, deben servirse en copas adecuadas no menores de 120 gramos.

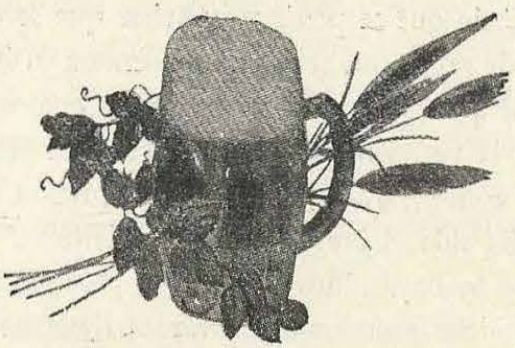
Los cocktails que contengan jugos de frutas, se servirán en copas de 100 a 120 gramos.

Para el Old Fashioned, se empleará un vaso ancho y bajo, al cual debe acompañarse un pisón de vidrio.

La suma de las partes establece el contenido de la unidad, o sea el tamaño de la copa en la cual debe servirse el "cocktail". Especialmente en los cocktails de champagne y algunos otros en los cuales se terminan de llenar con soda, deben tenerse en cuenta las indicaciones, comprendidas en el apartado anterior. Se servirán en las copas adecuadas y se terminarán de llenar ya sea con champagne o con soda, según la fórmula.

Las medidas son ideales, pero no necesariamente exactas, sería prácticamente imposible tratar de establecer medidas exactas, ya que la labor del barman se caracteriza por un ritmo acelerado en determinados momentos. En consecuencia, éstas deben verterse por aproximación. La precisión en este sentido es una cualidad que el buen barman debe adquirir a través del ejercicio.

Debe tenerse en cuenta el líquido que se agrega a la mezcla por disolución del hielo, el que según los casos debe calcularse aproximadamente en 10 gramos, por cada cocktail. En consecuencia, si la suma de las partes establece una unidad de 100 gramos, debe servirse, por la circunstancia apuntada, en una copa cuyo contenido sea de 110 gramos. Si por lo contrario la copa disponible no contiene más de 100 deben reducirse proporcionalmente, las partes o gramos.



Algunos Aspectos Sobre el Tiraje de la Cerveza

La cerveza es un renglón de gran importancia en los establecimientos del ramo, a la cual no se le presta debida atención, por la notoria falta de expertos en su manipulación.

En el orden local, son muy pocas las casas en que se puede tomar un buen chopp. Son muchos los que presumen de suficiencia, pero en realidad pocos conocen el difícil arte de tirar cerveza, que esencialmente no consiste en esto sólo, sino más bien, en una serie de detalles que vamos a enumerar someramente.

Ud. habrá observado alguna vez que cuando los conductores descargan los barriles, ponen sobre el suelo un gran almohadón, la mayoría creerá que esta precaución se toma para que los barriles no se rompan. Sin embargo

no es así, lo que se persigue es evitar que se desprenda la capa de resina que reviste la madera en su interior, la cual hace que la cerveza se mantenga en buenas condiciones, y a la vez evitar que las partículas desprendidas se mezclen con el líquido, dejando la impresión de que la misma ha sido elaborada deficientemente.

Donde no haya cámara frigorífica para almacenar los barriles, debe procurarse renovar diariamente el stock, aunque su buen estado persiste por varios días. No obstante son muchos los factores en contra. No se pueden dejar los barriles expuestos al sol y deben con preferencia, permanecer boca abajo, de otra manera se corre el peligro que se reseque la madera evaporando el gas carbónico indispensable para su conservación.

Es necesario reducir al mínimo el manipuleo de los barriles, y con mucha anticipación deben ser depositados allí donde serán conectados a la cañería. La operación de conectar el barril, requiere una serie de precauciones que será necesario tener en cuenta: en primer lugar debe limpiarse el orificio del corcho antes de introducir la espada y limpiar ésta previamente, la que debe llegar hasta el fondo del barril pero sin violencia, ya que al hacerlo así, podrían desprenderse residuos de la resina, que ya mencionamos anteriormente.

También se debe evitar de retorcer los caños, ya que de esta manera la presencia del gas carbónico sería insuficiente, perdiendo por esta causa gran parte de su sabor. Ante cualquier eventualidad de esta naturaleza, se deben solicitar inmediatamente los servicios mecánicos. Asimismo debe solicitarse una limpieza a fondo de las cañerías cada ocho días por lo menos.

Al proceder a servir un chopp, debe abrir la canilla rápidamente, subiendo y bajando el vaso alternadamente para que el líquido se agite y cerrarla en tres tiempos casi continuos, procurando que el extremo de la canilla permanezca dentro del vaso. Esta operación es para evitar que el ácido carbónico se introduzca en la cerveza y ésta salga amarga y turbia.

Otro factor de capital importancia es el hielo, en este caso se hicieron múltiples ensayos para sustituirlo con la refrigeración eléctrica, pero hasta la fecha ninguno dio resultados satisfactorios. Lo mismo ocurre con el gas carbónico, tratando de sustituirlo por aire comprimido, pero sus resultados fueron nulos, en este caso son dignos de admirar sus inventores, no así, los resultados, que en conclusión sólo demostraron, que el hielo y el gas carbónico, son complementos indispensables e insustituibles en la cerveza.

La heladera debe cargarse preferentemente con hielo picado; y en los días calurosos removerlo frecuentemente, para que no forme puente, las serpentinas deben ser adecuadas al despacho, es craso error, creer que muchos metros de serpentina, serán suficientes para un perfecto enfriamiento, donde el despacho es reducido esta circunstancia más bien resulta perjudicial, ya que al licuarse el ácido carbónico por exceso de frío hace imposible poder servir la cerveza con espuma.

Lo que en definitiva requiere la cerveza, para que ésta reúna todas las condiciones de buen gusto que el bebedor aprecia y distingue, es la constante atención de los factores que hemos enumerado.

CALIDAD VYBOROVA *

Directamente importada de POLONIA

* VYBOROVA significa MUY BUENA

Añejada durante más de tres años

la base ideal para el cocktail de moda

UNICOS DISTRIBUIDORES

WATTINNE BOSSUT y Cía. S.A.

CANGALLO 346 - BUENOS AIRES

El Origen de las Bebidas

La destilación del alcohol, era relativamente poco conocida hasta fines del siglo XVI. Si bien es cierto que los griegos poseyeron medios adecuados para extraer principios aromáticos de diversas plantas, no tenían ni la más remota idea del arte de la destilación y todo lo que intentaron en este sentido, no pasaron de meros ensayos, que quedaron olvidados con el devenir del tiempo. Tanto los griegos como los romanos, sólo conocían la elaboración del vino, entre los cuales había algunos que perfumaban con esencias aromáticas. Posiblemente, entre ellos, está el precursor de lo que hoy conocemos con el nombre de vermouth, cuya demanda en todo el mundo, es sencillamente sorprendente. También elaboraban cierta clase de bebidas con alta concentración de azúcar y zumo de frutas, similares a los que hoy conocemos con el nombre de jarabes. Reminiscencias históricas, nos hacen saber que ya la Reina de Saba, poseía el secreto de la preparación de un jarabe muy similar a la conocida granadina.

No hay pues en el mundo civilizado de aquel entonces, ningún indicio que permita suponer, que se poseyese el arte de la elaboración de bebidas espirituosas. No obstante, en otra parte de este mismo libro, al mencionar ciertos datos históricos, sobre el origen del Whisky, destacamos que ya en época de la colonización romana, los irlandeses conocían los secretos de la destilación del alcohol. También es de presumir que los árabes dominaban este secreto; y el término "alambic" o alambique, es el compuesto de dos vocablos árabes.

Es pues muy probable que hayan sido éstos los verdaderos descubridores, ya que desde remotos tiempos, poseían una depurada técnica para la extracción del aroma de las plantas. Junto con sus conquistas en Europa, llevaron también sus conocimientos, que se extendieron primero en España, pasando más tarde a Portugal, Italia y Francia.

El advenimiento del alcohol, cuyo descubrimiento se atribuye a los alquimistas árabes, ya en el siglo Xº de nuestra era, revolucionó, podemos decirlo así, el principio de la elaboración de las bebidas, extendiéndose su aplicación a los usos más variados.

Fue Arnaldo de Vilanova, profesor de la universidad de Montpellier quien profundizó en su estudio y realizó vastas experiencias prácticas que lo condujeron a la obtención de destilados alcohólicos, aplicados primariamente en la medicina y más tarde en la preparación de cierto licor al cual se le atribuían propiedades y virtudes que lo convertían en panacea para todos los males.

Si bien no se confirmaron esas virtudes atribuidas originariamente a tal preparado, que no pasaba de ser

alcohol azucarado al que se le perfumaba con la esencia de alguna planta aromática, lo cierto es que constituyó el punto de partida de los más variados licores y bebidas creadas para satisfacer el exigente paladar humano.

Fue, sin duda, un notable descubrimiento la destilación del alcohol, cuyas aplicaciones en la vida moderna son de singular importancia. No vamos a enumerarlas, para no apartarnos de nuestro propósito, que es el de concretar su uso en la elaboración de bebidas.

Los primeros destilados se conocieron con el nombre de "aguavite" o sea, aguardiente. Hasta hace aproximadamente un siglo, sólo se extraía el alcohol del vino o del orujo. Sólo en el Reino Unido se extraía de la cebada. La creciente demanda y la diversidad de usos, obligó a buscar esta substancia en los más variados productos vegetales y hoy ocupa primerísimo lugar el alcohol de cereales y de caña o melaza de azúcar.

Las bebidas elaboradas con alcoholes, podemos dividirlas en tres grupos principales a saber: Aguardientes: las que se obtienen por la destilación del vino, del orujo, de los cereales, de la caña u otras substancias similares. Se destacan entre ellas: el Whisky, Cognac, Gin, Ginebra, Rhum, Cañas y Anisados. Los Licores: estas bebidas son generalmente azucaradas a la cual se le agregan diversos principios aromáticos que son destilados en el alambique. Muchos de ellos son fabricados, desde hace largo tiempo y su procedimiento de elaboración es celosamente guardado. Se distinguen en este grupo, el Chartreuse, el Benedictine, el Grand Marnier, Curacao, Cacao, Kümel etc. Le siguen los Aperitivos que se obtienen indistintamente, por destila-

ción o adicionamiento de alcohol a mezclas de diversas substancias aromáticas y hierbas amargas. Esta bebida se toma generalmente como estimulante del apetito, entre ellas los Vermouths, los Quinados, Bitters y Amaros.

EL WHISKY

El Whisky, esa bebida que es hoy universalmente conocida, se supone que tuvo su origen en Irlanda, hace ya remoto tiempo. Hay indicios evidentes de que ya cuando los romanos invadieron el sur de Inglaterra, los irlandeses conocían el secreto de la destilación del alcohol, no así, los britanos, o sea los habitantes que poblaban el sur de Inglaterra, cuya organización rudimentaria y su precario nivel de vida eran muy inferiores a los pobladores de Irlanda. Consecuencia de ello, era que por ese entonces, en dicha región, sólo se conociese un tipo de cerveza inferior y alguno que otro brebaje extraído de la miel fermentada.

Posteriormente, emigraciones de irlandeses hacia las tierras altas del oeste de Escocia, llevando consigo los secretos de la destilación del alcohol, dieron origen a la fabricación de esa bebida, que hoy conocemos con el nombre de Whisky. Durante mucho tiempo el sistema de elaboración seguido en Escocia no variaba substancialmente del Irlandés, por esa misma causa, el producto obtenido, no acusaba notables diferencias, ni conseguía superarle en calidad.

Poderosamente desarrolladas, por una experiencia de siglos, las destilerías Irlandesas, monopolizaban el mer-

cado. Su centro productor más importante estaba en la ciudad de Belfast y sus alrededores.

La tenacidad y el espíritu investigador de un escocés llamado Coffey, quien después de múltiples experiencias consiguió desarrollar y perfeccionar un nuevo alambique, que aún hoy se utiliza con positivas ventajas, fue el punto de partida de la extraordinaria evolución experimentada por el Whisky Escocés, o sea el Scotch Grain Whisky, bebida cuyo consumo mundial alcanzó proporciones insospechadas. El procedimiento seguido y la rectificación final, permiten ofrecer al bebedor, un producto más suave y agradable, con un característico "bouquet" seco.

La elaboración del Whisky, sigue una línea bastante compleja y en extremo delicada, especialmente en las distintas fases por las cuales debe pasar la cebada hasta convertirse en esa exquisita bebida tan mundialmente apreciada.

El proceso en sí, comienza cuando la cebada llega a la destilería, donde se procede a limpiarla utilizando para ello máquinas especiales, quitándole el polvo y las impurezas, cumplida esa tarea, se empapa el grano con agua, a fin de que éste se reblandezca, permaneciendo en esta forma por espacio de doce a catorce días, tiempo necesario para que el grano germine. La malta verde, denominación que se le da, entonces es llevada al horno.

El piso de dicho horno lo constituye una tupida malla de alambre a través del cual pasa el humo que sube de los fuegos de turba. Este sistema de secado insume de tres a cuatro días, es el que da al Whisky Escocés, el gusto humoso que lo caracteriza. Para darle una perfecta ma-

durez, la malta es almacenada durante cinco o seis semanas, al final de las cuales es molida. Se conduce luego a las mezcladoras, donde se le extrae la sacarina mediante una sucesión de chorros de agua hirviendo. Este líquido una vez filtrado es enfriado por sistemas de refrigeración apropiados.

Hecho esto se deja fermentar para que la sacarina se convierta en alcohol. A los dos o tres días el líquido obtenido está dispuesto para la destilación.

El alambique del cual ya hemos hablado anteriormente, consiste en un crisol grande de cobre que termina en punta en su parte superior. Su cuello es estrecho, doblado en ángulo recto a la altura de quince pies aproximadamente de la base del crisol.

La alta temperatura produce la ebullición del líquido en el alambique y el alcohol sale en forma de vapor, que se condensa haciéndolo pasar por una cañería de cobre enfriada por agua.

El líquido así obtenido es vuelto a pasar por un segundo alambique a fin de conseguir una mayor refinación. Terminada esta última fase de su elaboración, el producto es envasado en barriles de roble para su gradual madurez, quizás la fase que más conocimientos demanda y más cuidados requiere es esta de la maduración y la mezcla. El tiempo hace que el alcohol sea parcialmente evaporado, quedando únicamente en los barriles, lo más fino, suave y maduro, que es en esencia, lo que tipifica esta bebida de tan destacadas cualidades. Esta bebida llega al país con una graduación alcohólica, que varía entre los 43 a los 46 grados. Esta norma no sólo ha sido creada con el fin

de aplicar tasas impositivas, sino que permite apreciar la cantidad de alcohol que contiene cada bebida.

Cuando el Estado creó impuestos internos y tasas aduaneras, se comenzó aplicándolo al volumen líquido, pronto este sistema acusó fallas visibles, ya que a fin de eludir impuestos comenzó a fabricarse en altas concentraciones alcohólicas, por lo que se hizo imprescindible conocer ese grado de concentración. Para lograrlo, se comenzó mezclando el líquido con pólvora, en cantidades controladas. Si ésta se inflamaba fácilmente, se le agregaba agua en cantidad determinada, hasta tanto esta mezcla apenas entrara en combustión. Esta prueba o procedimiento, se denominó *norma,* la cantidad de agua que debía agregarse para reducir a esta concentración, se indicó como tanto *sobre la norma.*

En Inglaterra, la bebida alcohólica norma, es una mezcla de aproximadamente un cincuenta por ciento de alcohol puro y un cincuenta por ciento de agua.

El método analítico de los laboratorios, permitió establecer científicamente, la cantidad exacta de alcohol que contiene cada líquido que se obtiene por destilación; y los países que adoptaron el sistema métrico decimal, denominan su proporción por grados.

EL COGNAC

El exceso de producción de vinos de mesa, hizo imposible en su tiempo la total comercialización, esta circunstancia conspiraba abiertamente contra la economía de los bodegueros, a quienes amenazaba la ruina.

Ante esta sombría perspectiva, surgió la idea de convertirlo en alcohol, mediante el procedimiento de la destilación, que ya era conocido por los antiguos griegos. Los resultados obtenidos, no sólo fueron inicialmente exitosos, sino que abrieron excepcionales perspectivas. Los comerciantes holandeses que monopolizaban por ese entonces el comercio de vino, pronto encontraron mercados propicios al consumo de este nuevo producto y lo bautizaron con el nombre de *Brandwign,* o sea vino quemado. Los ingleses, que desde el primer momento mostraron especial predilección por esta bebida, quizá por corrupción de lenguaje, lo llamaron *Brandy,* denominación con la cual se le sigue distinguiendo en ese país.

Pese al hecho de ser este producto originalmente francés, fueron precisamente los ingleses quienes, con más ahínco contribuyeron a su perfección. Cabe destacar en este sentido el espíritu de empresa de un joven inglés llamado Martell, quien radicado en Francia desde comienzos del siglo XVII, fundó la destilería que lleva su nombre, la cual a través del tiempo fue alcanzando mundialmente merecida fama y que aún en la actualidad mantiene el elevado prestigio, sin que el curso de los siglos lo empañara. Fue más tarde otro inglés, Ricardo Hennensy, quien, ante el éxito obtenido por su antecesor, sentó las bases de otro gran establecimiento que llegaría, con el correr del tiempo, a ser igualmente famoso.

La ley francesa, sancionada con el propósito de proteger y garantizar la clasificación de este noble producto y su posterior comercialización, ha establecido su delimitación y definió con el nombre de *Cognac,* los aguar-

dientes que provienen exclusivamente de la destilación de los vinos blancos de la región del Charante y del Charante inferior.

La naturaleza de la uva empleada es completamente inadecuada para elaborar vinos de calidad, ya que no sólo trasmite a éste un sabor acre que lo hace desagradable, sino que, su rendimiento es notoriamente escaso. Esta característica, un tanto paradojal, es sin embargo, la principal virtud que convierte en calidad, lo que en cierta manera es inadecuado. Las mejores cepas para la obtención de este producto se desarrollan en la región de los Charantes y son respectivamente, la Folle Blanche, la Saint Emilión y la Colombrad, la naturaleza calcárea del suelo, las condiciones climatéricas, hacen que esta uva contenga una elevada concentración alcohólica que la hace especialmente apta para la destilación.

Para su comercialización se hizo necesario clasificar y unir en ciertas proporciones los diversos aguardientes obtenidos, para lograr tipos cuyo aroma y paladar, acentúe y dé finura al *cognac*.

La clasificación general de los "terroirs" de los Charantes sigue el orden siguiente: la Grand Champagne, la Petite Champagne, los Borderies, los Fins Bois, los Bois Communs; y los Bois de Terroir.

La Grande Champagne, es una comarca situada en el cantón de Segonzac y que comprende además parte del cantón de Cognac, al sur del Charante.

El aguardiente que procede de las cosechas de esta región, es el prototipo de los aguardientes de Cognac, su sabor y delicado aroma se pone de manifiesto en la

degustación, principalmente por las sensaciones agradables que proporciona y la prolongada acción de su naturaleza alcohólica, cálida al paladar. Su color, si se ha efectuado el añejamiento en ambientes adecuados, es un rubio dorado pálido.

Son también regiones productoras, las que siguen el curso del Charante, entre Mosnac y Merpins, el que va de Mosnac a Barbezieux, Beillant, Saint-Suplice, Menac, Sain-Jean-l'Angely y otras diversas comarcas situadas en sus proximidades.

El producto de estas regiones reúne también estimables cualidades, pero su finura no alcanza a manifestarse en tan alto grado, como los antes mencionados.

En nuestro país, la producción del aguardiente tipo Cognac, alcanzó gran impulso y destacada calidad. Son especialmente aptos para el cultivo de la vid apropiada, extensas regiones de la provincia de San Juan. En un interesante resumen publicado por el Instituto de Enología, dependiente de la Facultad de Agronomía y Veterinaria, la técnica especializada Julia Elena Martínez, que posee además título de ingeniero agrónomo, dice al respecto: "Los mejores vinos para destilar, generalmente, son muy malos para el consumidor, pues si bien tienen un aroma fino y delicado, son, en cambio, de una acidez poco agradable. Siendo precisamente a la gran riqueza de ácidos que se puede atribuir la formación, por combinación con los alcoholes, de diversos esteres, a los cuales los buenos aguardientes deben su aroma y perfume".

El proceso de elaboración de los aguardientes de cognac, dejando a un lado diversos aspectos técnicos que consti-

tuyen celosos secretos, en muchos casos, se efectúa en alambiques de sencilla construcción. Los vinos se destilan separando el agua del alcohol y principios aromáticos que éstos contienen. La industria francesa efectúa dos destilaciones consecutivas, eliminando todo elemento innecesario y convirtiéndose en una concentración totalmente alcohólica de la cual se obtendrá el cognac.

El aguardiente que se logra de las sucesivas destilaciones, es un líquido incoloro de setenta grados. Se añeja en barriles de roble, en los que se van disolviendo diversas materias extractivas de la madera y alcanzando un color amarillo dorado y un fino "bouquet" que se va acentuando con el transcurso del tiempo. El proceso de añejamiento, es una verdadera maravilla de la naturaleza. Ni los más expertos técnicos conocen con exactitud la trasmutación que paulatinamente se va operando. No obstante ello, a fin de aquilatar el grado de madurez y añejamiento, se estableció entre los productores de los Charantes, una nomenclatura cualitativa de acuerdo al siguiente ordenamiento: una, dos y tres estrellas, que acreditan respectivamente: tres, cuatro y cinco años de añejamiento. V.O. (Very Old) muy viejo, para los que tienen de 10 a 12 años, V.S.O. (Very Special Old). Especial muy viejo, de 12 a 17 años, V.S.O.P. (Very Special Old Pale). Especial muy viejo y pálido, que deben tener un añejamiento mínimo de 25 años y por último el V.V. S.O.P. (Very, Very, Special, Old, Pale) que distingue a los cognacs que tienen como mínimo 40 años de estacionamiento.

EL CHAMPAGNE

Cuando nombramos el Champagne, asociamos su nombre a algo superlativo, que sale del marco de la vulgaridad elevándolo a un nivel tal de superioridad sobre sus congéneres, que su presencia en las ceremonias, ya sean dentro de la intimidad del hogar, o en el marco deslumbrante de las recepciones protocolares, se considera imprescindible. Ningún acto de esta naturaleza, alcanzaría deslumbrante brillo, si el ruido característico con que se anuncia al descorcharlo y que con tanta solemnidad se escucha, al no producirse, denunciase la ausencia de algo que más que una omisión, nos pareciera un sacrilegio. Por eso mismo, el Champagne, alcanzará categoría de símbolo cuando celebramos algo trascendente.

El Champagne es producto genuinamente francés y su zona de producción está delimitada por marcos geográficos inconfundibles, cuyo centro principal es la región de Reims.

Ya en los tiempos de esplendor del Imperio Romano, en la Galia, nombre con que era conocida entonces Francia, el cultivo de la vid se había desarrollado notablemente. Los excelentes caldos que se obtenían de sus abundantes cosechas, eran grandemente apreciados por los conquistadores romanos. El área destinada al cultivo de la vid abarcaba extensas regiones y en ellas se producían vinos de diversos tipos y características, entre los que merece destacarse los de Burdeux, Anjou, La Borgoña y el insuperable de la Champagne. No obstante conocerse como buenos los vinos de esa región, su ver-

dadera jerarquía la adquirieron cuando al final del siglo XVII un monje de la abadía de Hautvilliers, llamado Dom Pérignom, halló el medio de dar al preciado líquido una perfecta transparencia cristalina y mantener su efervescencia.

Para que este noble producto atesore todas sus inapreciables cualidades, debe ser permanente el esfuerzo y constante el cuidado, comenzando éste desde que se planta la cepa, hasta que el vino obtenido se embotella definitivamente.

Comienza cuando la uva es trasladada desde las colinas que circundan la región a los lugares donde se procede a prensarla con sumo cuidado, a fin de que de su piel y semilla no desprenda substancias colorantes ya que, pese a su apariencia totalmente cristalina, en su elaboración entran indistintamente uvas blancas y negras. El zumo o mosto así obtenido, es trasladado en toneles hasta las bodegas. En ellos comienza el proceso de fermentación y poco a poco, va alcanzando el grado máximo de intensidad, después va decreciendo hasta que deja completamente de manifestarse y al fin del cual el líquido originariamente almibarado, se convierte en preciado vino.

Se procede entonces, a su embotellamiento, agregándole, en muy pequeña proporción azúcar de caña, se tapan con corchos adecuados y se estiban en dispositivos especiales. Transcurrido algún tiempo los fermentos en suspenso, comienzan nuevamente su actividad, atacando los residuos glucosos de la caña. Así transcurren varios años, durante los cuales el líquido envasado es objeto de una atención constante. Para facilitar la extracción de

los mostos acumulados, las botellas son colocadas con el pico hacia abajo, para activar los desprendimientos y hacer que éstos se asienten en torno al corcho y se van removiendo temporalmente con sumo cuidado.

La operación más importante consiste en arrojar en el momento preciso estos sedimentos. Obreros altamente especializados realizan esta tarea que comienza descorchando la botella y procediendo a la decantación del líquido, luego pasa a otra dependencia donde se le agrega a la botella el líquido que ésta perdió al efectuarse la operación, dosificándolo con licores finos y algo azucarados, para obtener el champagne en sus diversos tipos.

La región productora por excelencia ocupa una extensa zona que rodea las montañas de Reims desde *Damery* hasta Villedomagne, por una de sus partes el costado de las colinas de Epernay y Avize, desde Bursault hasta Vertus por la otra.

Circundando a las montañas de Reims, elevación cuya saliente mira hacia el Este, entre Ambonnay y Verzenay, escalonándose en forma sucesiva, mirando al Mediodía y dominando el curso del Marne; las viñas de Damery, Cumiéres, Dizy, Hautvilliers, este último es, precisamente, el lugar donde por primera vez se elaboraron los vinos espumantes, Champellón, Ay, la joya del Champagne, que produce los vinos más completos, que reúnen el cuerpo, la finura y las cualidades más destacadas entre sus congéneres, Tour la Marne, Maureuil-sur-Ay, Tauxiéres y Bouzy; luego cara al Este: las de Ambonnay, Trépail y Villers-Marmery; por último frente al Noreste, las de Vercy, Verzenay, Mailly, Ludes, Chigny, Rilly en

Montagne, Villers-Allerand, Chamery Ecueil, Sacy y Villedomagne.

Entre ambos lados de las colinas de Epernay, frente al Noroeste, paralelamente al curso del Marne, se hallan diseminadas las viñas de Beursault, de Vauciennes y de Epernay, luego frente al Este, las de Cholly, Pierry, Saint Martin-d'Ablon, Moussy, Vinay y Monthelon.

El departamento del Marne en su extensión comprende otros viñedos próximos a los citados. Produce buenos vinos, pero su calidad es inferior a los antedichos. En consecuencia, carecen de interés en este comentario.

Los productores de la región de la Champagne, clasificaron el producto siguiendo el orden que vamos a describir.

Primeras "Grans Crus" los elaborados con uvas negras de: Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay y Mailly; de uvas blancas: Cramant, Avize, Oger. Segundas "Grans Crus" las uvas negras de Maureuil-sur-Ay, Dizy, Hautvillirs-Marmery, Cuis, Grauves, Ludes, Chigny, Cumiéres, Rilly-la-Montagne y Maully, de uvas blancas: Vercy, Trépail, Viller-Marmery, Cuis, Grauves, Cholly. Estas Comunas, como la repetición de sus nombres lo evidencia, producen indistintamente uvas blancas y negras igualmente aptas.

Como terceras "Crus" las cosechas de Epernay, Villers-d'Ablon, Mancy, Vinay y Monthelon, siguiendo en último término Boussault y Vauciennes.

En nuestro país, luego de largas y pacientes experiencias, se logró producir excelentes champagnes en distintas regiones de la zona de Cuyo, especialmente aptas para

el cultivo de la vid, cuyas uvas se emplean en la elaboración de tan preciado producto que reúne tan destacadas cualidades.

Nuestros grandes bodegueros, entre los cuales cabe destacar la tenacidad y el encomiable esfuerzo de un pequeño grupo, dedicaron ingentes sumas a perfeccionar procedimientos de elaboración y a seleccionar las cepas que fueron importadas de su lugar de origen. No fracasaron en sus empresas; hoy podemos decir que el champagne argentino, es un producto cuya calidad y fama traspuso las fronteras de la patria.

LOS VINOS DE JEREZ

Fue España, desde remoto tiempo, un país vinicultor; en sus diversas regiones se cosechan vinos de gran calidad y con destacadas características que los distinguen entre sus congéneres. No es nuestro propósito extendernos a una clasificación general que insumiría considerable espacio y que, por otra parte, se alejaría un tanto, ya que nuestra finalidad específica es extendernos en detalles y aportar conocimientos sobre los distintos aspectos de orden teórico-prácticos, que corresponde a la función del barman y la organización del servicio de bar.

Es pues nuestro propósito, ocuparnos esencialmente de lo que conocemos por vinos generosos, o más concretamente de los vinos de Jerez, que son sin duda los vinos españoles de mayor jerarquía y de gran aceptación en las más diversas partes del mundo.

Desde muy remoto tiempo se cultiva la vid en esa región privilegiada del universo, la cual se conoce por

Jerez de la Frontera. Dentro de sus contornos que comienzan en Sanlúcar de Barrameda por el Norte se extiende hasta el puerto de Santa María, en su parte Sur, teniendo como límite por la parte Este, la propia ciudad de Jerez, que produce los más finos vinos que le dan justo renombre.

La antiquísima ciudad de Jerez, cuyo nombre tomaron los excelentes vinos que produce la región, ya era conocida en tiempos de la colonización romana por Ceret, más tarde, durante la dominación árabe, se denominó *Xerés,* o sea *Scheris,* que es el equivalente árabe.

Los ingleses, que siempre mostraron especial predilección por este producto, lo denominan *Sherry,* que posiblemente responda a una corrupción de lenguaje del primitivo nombre. Su genio máximo en la literatura: Shakespeare, enalteció en algunas de sus obras, las excelsas virtudes de este gran vino. Los comerciantes ingleses, importaban en gran escala y a la vez realizaban excelentes negocios reexportándolo a los vastos dominios de la comunidad británica.

El cálido sol de Andalucía da a las uvas un perfecto grado de madurez; cuando éstas están en sazón, comienza la vendimia en las "albarizas", denominación vulgar que se da a las tierras situadas dentro de los términos geográficos que ya dejamos expuestos anteriormente. Antes de prensarlas en el lagar, se dejan expuestas al aire y sol, por espacio no menor de 24 horas, a fin de que las mismas evaporen toda su humedad. Después de proceder al prensado, el mosto se almacena en botas, y es conducido a las bodegas. No tarda en producirse el fenómeno

de la fermentación, que se prolonga por espacio de ocho días en forma intensa, luego va paulatinamente decreciendo hasta quedar totalmente convertido en vino.

Se procede luego a su clasificación, o sea a verificar su condición y calidad, que suele variar a veces inexplicablemente. Asimismo, el trasiego que se efectúa a continuación, consiste en trasladar el mosto a barriles adecuados y librarlos de toda impureza o sedimento.

La crianza de los vinos de Jerez, o sea su envejecimiento, se efectúa por dos sistemas, a los que se denomina: *añada* o el de *solera*. El primer sistema consiste en un lento añejamiento y cubriendo las mermas o extracciones con caldos del mismo tipo y año.

En el otro procedimiento, o sea el de la *solera*, se siguen métodos completamente distintos. Primeramente, vamos a comenzar por explicar lo que se entiende por *Solera*. Consiste ésta en un alineamiento de toneles que comienzan a ras del suelo seguido por sucesivos estivamientos a los cuales no se les da un límite determinado, lo que sí, cada serie de toneles, comenzando desde el suelo es alimentada con vinos que son un año más jóvenes, en forma sucesiva. Así, por ejemplo, suponiendo que se trate de una *solera* que tenga cinco criadoras, o sea cinco estivas sucesivas, de la cual se extraigan a razón de 20 litros de cada uno de sus toneles madre, o sea los que se encuentran a ras del suelo, la merma producida será llenada con los vinos que contienen los toneles que se alinean en la estiva inmediata y así sucesivamente hasta llegar a la útima, que recibirá los vinos extraídos de la cosecha más reciente. Ninguno de esos toneles alcanza jamás a vaciarse; asimismo, no deberá extraérsele

más de una tercera parte de su contenido y el *rociado,* o sea la sucesiva alimentación, no puede practicarse más de dos veces al año, que si así no fuera, al ser alimentada la *solera* por vinos sin estacionamiento, ésta terminaría por perder todas sus virtudes y cualidades. Lo que acontece, nos permite aclarar algo que muchos profesionales del bar interpretan erróneamente, suelen creer que son vinos de solera los jereces abocados, ligeramente dulces y algo oscuros. Asocian esta idea a la acción solar, o sea a la excesiva madurez de la uva que se emplea, que como es notorio concentra las substancias glucosas, siendo que el nombre de solera lo toma precisamente por provenir de toneles que se hallan asentados en el suelo.

La clasificación de los vinos de Jerez, si se tratara de hacer por las cualidades de cada producto, sería en extremo extensa, ya que no sólo son numerosas las bodegas que se precian de obtener óptimos vinos, que responden a técnicas y cuidados exclusivos, sino que la naturaleza del suelo y el clima opera cambios notables en sus características.

No obstante ello, a fin de ordenarlos dentro de sus características coincidentes, se han clasificado en cuatro tipos principales, a saber: *fino, amontillado, oloroso seco* y *abocado.*

Las principales características que identifica al primer tipo son las siguientes: Color pálido, pajizo, olor penetrante y sabor muy seco; contiene una graduación de 15 a 17 grados. Pueden seguir dos direcciones principales: *fino* propiamente dicho, o sea pálido, ligero y algo parecido a la manzanilla, pero conservando la calidad que

lo distingue; y los *amontillados,* que se trata de un vino de más cuerpo, de color avellanado y de estilo más difícil de lograr, es ligeramente algo más oscuro que los finos, igualmente seco y de una graduación entre los 18 y 20 grados.

Oloroso, de un matiz ámbar rojizo, graduación alcohólica similar a la anterior. Pese a ser seco, tiene cierta particularidad de dejar en el paladar una sensación dulce.

Abocado, de color más oscuro que el anterior, algo más dulce y de igual concentración alcohólica.

En nuestro suelo, se vienen cultivando con creciente éxito, uvas apropiadas, que permiten obtener excelentes mostos, cuyas características de sabor y paladar se acentúan progresivamente. Si bien no han logrado alcanzar las excelsas virtudes del vino de Jerez, no tardará en lograrse tipos exclusivos, que reúnan cualidades semejantes, aunque se aparten algo de la línea clásica de los famosos e incomparables vinos de Jerez.

GIN O GINEBRA INGLESA

Es esta una bebida que constituye, por decirlo así, el corazón del cocktail. Como podremos observar cuando vayamos directamente al recetario, tendremos oportunidad de comprobar que son numerosas las fórmulas en cuya composición entra en mayor o menor cantidad el Dry Gin.

En su destilación se siguen procedimientos similares a los empleados para la elaboración del Whisky y la Ginebra Holandesa. La materia prima principal es la cebada, no obstante ello, se pueden producir diversos alcoholes de

cereales. Se rectifica finalmente adicionando bayas de enebro, casia y otros ingredientes que contribuyen a darle fragancia y aroma.

También es indicado para tomar con soda, Agua Tonic o solo; resulta también agradable perfumándolo con gotas de bitter Angostura. Su consumo por las causas apuntadas es muy importante y grandes destilerías locales, que lo elaboran en crecidas cantidades, han logrado obtener un producto de gran calidad, que no desmerece al de sus congéneres extranjeros.

VERMOUTH

Decíamos, en el capítulo correspondiente al origen de las bebidas, que el vermouth tenía antecesores bastante remotos. En la Roma Imperial, ya se consumían diversas variedades de vinos aromáticos. Este aroma era trasmitido a los vinos, empleando para ello esencias extraídas de las plantas más diversas. El procedimiento seguido para su elaboración no tiene variantes fundamentales. En consecuencia, podemos afirmar, que el único descubrimiento relativamente reciente, acerca de esta bebida, es el nombre que sirve para identificarlo.

En ciertas partes de Italia y especialmente en la región del Piamonte, era costumbre ancestral, ya fueran estos, grandes terratenientes o humildes viticultores, reservar una cantidad de vinos blancos, según sus posibilidades, los que se añejaban convenientemente y después se perfumaban con esencias de diversas plantas aromáticas, procedentes de los Alpes.

Fue en Torino donde este producto comenzó a fabricarse en gran escala y su demanda fue acentuándose de tal manera, que hoy está considerado el vermouth, como la bebida de mayor consumo.

Sus excelentes cualidades aperitivas, su agradable paladar es especialmente apreciado por los bebedores, que suelen encontrar en él un positivo estimulante del apetito.

Dos grandes establecimientos de fama mundial, son los principales productores de esta bebida, que exportan en crecidas cantidades a las más variadas partes del mundo; son ellos Francesco Cinzano y Martini & Rossi, que funcionan desde hace más de cien años con creciente impulso. Ambos establecimientos elaboran actualmente el producto en el país.

Su prototipo es el vermouth Torino, de perfume agradable al paladar y tirando a dulce. Se elabora un tipo dry denominado Francés, aromatizado y con un fino "bouquet" seco. Por último, un tipo intermedio, de muy agradable paladar y muy suave, que se distingue por vermouth Americano, cuya demanda crece constantemente, originándose su elaboración en Canelli (Italia) por Flli. Gancia.

Deseamos aclarar que en el formulario los Vermouths se especifican por su cualidad, así, por ejemplo, cuando queremos significar que debe emplearse Vermouth tipo dulce, decimos simplemente Vermouth Torino. Cuando se indica Vermouth Francés, nos referimos al tipo francés, o sea seco. Asimismo, esta misma regla la aplicamos con el Vermouth Americano.

ARMAGNAC: Brandy destilado de uva cosechada en el Departamento de Gers, en la región de Armagnac, centro del distrito de Condom. El mejor Armagnac Brandy, es destilado en el Bas-Armagnac. Se divide en tres clases, conocidas por Grands, Fins y Petits.

AURUM: Licor perfumado con cáscara de naranja, de muy delicado gusto. Se produce en Pineta de Pescara, Italia.

AGUARDIENTE: Bebida obtenida por destilación, se puede emplear en su elaboración, el mosto de uva y muchas otras substancias que le trasmiten sus principios característicos.

Se clasifican en tipos secos y anisados.

AJENJO: Licor seco y refrescante, de alta graduación alcohólica, perfumado con hojas de ajenjo, semillas de hinojo, anís y esencia de bodiana. Su graduación alcohólica varía entre los 40 a 78 grados.

Se toma generalmente con agua que se va agregando lentamente, mientras el líquido se va tornando paulatinamente de un color lechoso, debido a la presencia de bodiana.

Por contener agentes nocivos a la salud, su consumo fue prohibido en diversos países.

ALLASII: Se trata de un licor muy suave y ligeramente dulce, entran en su composición diversas esencias aromáticas, destacándose la raíz de Angélica, Alcaravea y cáscara de naranja.

El azúcar que se le adiciona, se mantiene en suspensión, provocando finalmente una especie de escarcha que le da muy buena presentación.

AMER PICON: Bebida oscura de excelentes condiciones aperitivas. Procede de Francia y en su fabricación se emplean diversas esencias de plantas originarias de Argelia.

Actualmente es fabricado en nuestro país por Guillermo Padilla Ltda.

ARAQUI: Bebida elaborada con el jugo de dátiles, muy agradable al paladar, de gran consumo en Egipto.

ARRET: Especie de aguardiente obtenida por destilación del grano de arroz.

APERITAL: Bitter originariamente producido en Francia por el establecimiento A. Delor y Cía. Perfumado con cáscaras de naranja. Su color oscuro se obtiene adicionándole azúcar acaramelado.

Actualmente es producido en nuestro país por los establecimientos Fco. Cinzano.

ANIS: Bebida introducida por los árabes en España, se obtiene de la destilación del alcohol y otras materias vegetales, en la que el anís adquiere un valor primordial.

En su fabricación se emplean alcoholes vínicos altamente rectificados en perfecto equilibrio con jarabes azucarados.

El proceso de elaboración sigue una línea en extremo meticulosa, y son varios los establecimientos que siguen procedimientos propios y fórmulas equilibradas, que guardan celosamente.

ANISSETE: Especie de anís elaborado en Francia por la destilería Marie & Brizard, muy refinado, se produce en dos tipos: dulce y seco.

AMARO: Bebida aperitiva de origen italiano, fabricado a base de esencia de plantas amargas, muy similar al bitter que se produce en el sur de Francia.

APPLE JACK. Licor fabricado en Estados Unidos, a base de jugo de manzanas, siguiendo el procedimiento de la destilación, muy similar al Calvados, original de la Normandía.

BOURBON: Whisky americano, originariamente producido en el Estado de Kentucky, elaborado a base del destilado obtenido del centeno. Tiene una concentración alcohólica de 43 grados. Su sabor difiere bastante de sus congéneres escoceses, algo menos seco que el Rye, es especialmente indicado para preparar los Juleps.

BENEDICTINO: Creado y elaborado durante muchos años, por los Reverendos padres Benedictinos, de la Abadía de Fecanp, Francia.

Es un licor de sabor muy agradable, en el cual intervienen aguardientes de cognac, con esencia de diversas plantas aromáticas.

Durante muchos años el proceso de elaboración, como asimismo, las substancias de su composición, constituían un celoso secreto. En la actualidad varios importantes establecimientos destiladores lo fabrican.

BIRRH: Vino aperitivo quinado, de origen francés.

BALSAMO PEDRONI: Bebida de origen italiano, elaborada a base de alcoholes rectificados y plantas aromáticas.

BITTER ORANJE: Variedad de licor fabricado en Inglaterra, empleando en su elaboración, corteza de naranjas valencianas, de las cuales proviene el delicado aroma, tan apreciado para perfumar los más diversos cocktails, circunstancia que lo hace imprescindible en todos los bares americanos.

BITTER ITALIANO: Originariamente fabricado en Milán, por la casa Campari. Se obtiene por el proceso de destilación y en su elaboración se emplean diversas plantas aromáticas, entre las cuales se destaca la manzanilla, romana, su color tira hacia el rojo.

BITTER ANGOSTURA: Esta bebida procede de Venezuela, es elaborada en ciudad Bolívar por los sucesores de su inventor, Dr. J. G. Siegert, sus singulares características, lo constituyen en complemento indispensable en la preparación de gran variedad de cocktails. Es especialmente indicado para perfumar Gin o Vermouth.

CHARTREUSE: El secreto de su elaboración data del sigle XVI y fue su primer poseedor un distinguido militar de aquel entonces, llamado D'Estrees, quien a la vez, hizo entrega de la fórmula a los Reverendos Padres Chartreux. Fue el Reverendo Fray Jérome Maubec quien por primera vez lo fabricó. Fue tan feliz este hallazgo, que la fórmula quedó transcripta en un manuscrito, la cual hasta nuestros días es guardada celosamente.

El delicado aroma de este exquisito licor, y sus virtudes estomacales, hicieron que su consumo se extendiera por todo el mundo.

En el año 1903 la Orden de los R. P. Chartreux fue expulsada de Francia, radicándose en Tarragona, España. A partir de esa fecha el famoso licor continuó fabricándose en dicha ciudad.

Desde el año 1929, se continuó elaborando también en su lugar de origen, que comprende la comarca de Fourvourie, Francia.

Se produce en dos tipos distintos, identificados por el color, amarillo y verde, pese a que ambas clases son de inmejorable calidad, los bebedores muestran especial predilección por el Chartreuse amarillo.

CUBANA: Licor seco muy refinado, obtenido por destilación de alcohol de cereales. Se produce en dos tipos característicos conocidos respectivamente por Sello Rojo y Sello Verde. Es elaborada por los establecimientos Gmo. Padilla Ltda.

COINTREAU: Preciado licor de origen francés, triplemente refinado y ligeramente seco. Su elaboración sigue líneas coincidentes con las del anís. Es perfumado con flores de azahar. Se produce actualmente en el país y es distribuido por Calvet y Cía.

CREMA DE CASIS: Especie de licor estomacal, fabricado en la región de Cahen, Francia. Se emplea para producirlo una variedad de uvas pequeñas, que se cosechan en esa zona.

CHERRY BRANDY: Licor de origen inglés, elaborado con cierta variedad de cerezas que se cosechan en el Condado de Kent. Su delicado sabor lo transmite al aguardiente de cognac que se emplea, por lo cual esta bebida

es justamente apreciada en los más diversos lugares del mundo.

CURAZAO: Licor preparado a base de infusión o maceración alcohólica de corteza de naranjas amargas y coloreada con azúcar acaramelado.

También existe un tipo de curacao blanco, denominado Triple sec.

CALVADOS: Especie de cognac, extraído del zumo de la manzana, original de la Normandía, Francia. Es elaborado actualmente en nuestro país, en la región de Calingasta.

CHICHA: Bebida original del Perú, algo parecida al Pulque mejicano, aunque más refinado y clarificado. Se distingue en tres tipos, siendo ellos: Chicha de Jora, elaborada con maíz morado, Chicha Morada y Chicha, que tiene un color blanco lechoso y se elabora a base de garbanzos.

Este producto no es muy indicado para la preparación de copetines. La Jora y Chicha mezclada por mitades, recibe el nombre de "cabeceada", en esta forma se toma con mucha preferencia en su país de origen.

CAÑA: Bebida típica americana, se extrae por destilación de la melaza de la caña de azúcar. Se elabora en diversos tipos entre los cuales se distingue, la Caña seca, Habana y Quemada.

CHA: Bebida procedente de China. En su fabricación se emplea la semilla de palmera.

CREMA DE CACAO: Licor elaborado a base de cacao, muy azucarado y de baja graduación alcohólica, de color oscuro y muy agradable al paladar. Especialmente recomendable para damas.

CERASELLA: Licor de origen italiano, elaborado con una especie de cerezas silvestres.

CORDIAL MEDOC: Licor francés de un color rojo oscuro, fuertemente alcohólico. El procedimiento de destilación empleado constituye un secreto de sus fabricantes.

CREMA DE MENTA: Licor cuya característica principal, es el pronunciado sabor y aroma que le proporciona la menta, sometida al proceso de maceración. Se fabrica indistintamente en color verde o cristalino.

CREMA DE NOYAU: Licor francés elaborado con esencia de plantas aromáticas y almendras amargas, de delicada fragancia y un color rosa claro.

CREMA DE IVETTE: Licor americano, muy estimado y de una suave fragancia. Ligeramente dulce y de un color violeta claro.

CHINATO GARDA

Bebida tónica aperitiva a base de vinos generosos y quina. Es fabricado en el país por la firma Inchauspe & Cía. y se elabora en dos colores: oscuro y de un claro color dorado, apropiado para variados cocktails.

DRAMBUIC: Licor escocés, de un hermoso color oro y gusto suave, elaborado a base de whiskys añejados.

DOBONNET: Aperitivo a base de vinos quinados, de origen francés.

DOBLE V: Bebida espirituosa seca, destilada de alcohol de cereales y convenientemente estacionada en cascos de roble para su maduración. Tiene una graduación de 43 grados y es muy indicada en la preparación de diversos cocktails. Se fabrica en nuestro país por la destilería Hiram Walker & Sons.

FERNET: Aperitivo amargo de gran consumo mundial, procedencia italiana, elaborado originariamente en la ciudad de Milán desde el año 1845. Es una bebida de excelentes propiedades, entrando en su preparación una variada cantidad de plantas aromáticas. De color fuertemente oscuro, produce al adicionarle soda una espuma muy compacta. Es muy indicado para tomar con Vermouth, Hesperidina, Pippermint, etc., actualmente se elabora en el país.

FERRO QUINA: Bebida de origen italiano, producido por la casa Bisleri. Su sabor es ligeramente amargo y el color oscuro. Posee excelentes cualidades aperitivas.

FORBIDDEN FRUIT: Licor americano de delicada fragancia. Fabricado a base de grappe fruit y naranjas. Ligeramente dulce con cierto resabio amargo, que produce un original contraste en su degustación.

Es de color rojo intenso y fuerte graduación alcohólica.

GUINDADO: Producto similar al Cherry Brandy, elaborado a base de guindas, algo más azucarado que éste. Agradable al paladar. Esta bebida se fabrica con muy destacada calidad en el Uruguay.

GUIGNOLET: Bebida de origen francés, fabricada en Bourguignón, por un procedimiento de destilación similar al cognac. En su elaboración, entra el jugo de una variedad de cerezas negras.

GRAND MARNIER: Un gran licor francés, que procede de la zona donde se elabora el mejor aguardiente de cognac: la Grand Champagne. Dentro del corazón de esa región privilegiada la casa Marnier tiene extensos viñedos, cuyas uvas emplea para fabricar este delicioso licor, en

cuya preparación entran no sólo las excelentes aguardientes de cognac, convenientemente añejadas, sino también algunas esencias aromáticas y el delicado perfume de las naranjas de Curacao. Su demanda es creciente en los más diversos lugares del mundo y en la buena mesa constituye un licor que realza y distingue a quienes saben apreciar sus cualidades. Se produce actualmente en el país.

GINEBRA HOLANDESA: Igual que el Gin y el Whisky, se obtiene de la destilación de cereales, especialmente de la cebada y el centeno. Los diversos procesos a que es sometido el cereal, son muy similares a los seguidos para fabricar Whisky, el cual es finalmente rectificado con bayas de enebro y otras substancias, que contribuyen a darle el gusto que le caracteriza. Se emplea en la preparación de diversos cocktails y además tomada pura en pequeñas dosis es un excelente digestivo.

GRAPPA: Bebida obtenida de la destilación del orujo de la uva, de alta graduación alcohólica. Su carácter de bebida popular, hace que su consumo alcance destacadas proporciones.

HESPERIDINA: Licor aperitivo, ligeramente dulce, elaborado con cáscaras de naranjas amargas. Muy conocida en nuestro país, donde es fabricada.

JEREZ QUINA: Aperitivo, en cuya fabricación entran añejados vinos de solera, a los cuales se aromatiza con quina. Es un excelente estimulante del apetito. Actualmente se elabora en nuestro país por la casa Francesco Cinzano.

KIRSCH: Licor fabricado originariamente en Alemania, con un fermento de ciertas cerezas silvestres a las

cuales previamente se ha machacado en forma integral, es decir incluyendo la cáscara, pulpa y carozo. De su destilación se obtiene una especie de aguardiente intensamente perfumado y de alta graduación alcohólica. Es indicado para la preparación de diversos cocktails.

KATSCH: Licor obtenido por la destilación del fermento de la pulpa de ciruelas.

KOLA SECRESTAT: Cocktail preparado de color oscuro. Es elaborado en nuestro país por la casa Henry Grenier y Cía.

KÜMEL: Licor de procedencia rusa, muy agradable al paladar, en su elaboración se emplea la esencia de comino y alcaravea. Se fabrica actualmente en nuestro país, de muy buena calidad y suele emplearse en la cocktelería en forma de gotas, por el perfume intenso que lo distingue.

LUSERA: Aperitivo autóctono, se elabora en la provincia de Entre Ríos, a base de esencia de diversas plantas aromáticas. De pequeña graduación alcohólica, color oscuro y gusto ligeramente amargo. En todo el país y especialmente en la región del litoral se hace gran consumo de esta bebida.

MARRASQUINO: Licor fabricado en Italia, en la región de Zara, sobre el mar Adriático, es elaborado con una variedad de cerezas negras cosechadas en la región, que reúnen la particularidad de ser sumamente aromáticas y agrias, cuya pulpa es machacada junto con hojas de la misma planta. Se le agrega una determinada cantidad de azúcar y una pequeña parte de un vino seleccionado especialmente para ese fin. Su escrupulosa refinación, hace

que este licor conserve una apariencia de cristalina transparencia.

PRUNELLE: Nombre de un excelente licor de origen francés, fabricado a base de la pulpa de ciruelas, en la región de Borgougne. Ligeramente dulce y de un paladar exquisito por excelencia.

PASSION FRUIT JUICE: Bebida elaborada a base de jugo de frutas, procedentes de Australia, Nueva Zelandia y Sud Africa.
Se fabrica en dos tipos: dulce y seco.

PIPPERMINT: Bebida procedente de Francia, especie de aguardiente perfumado con esencia de menta y otras plantas aromáticas, de un color verdoso y sabor intenso. Muy refrescante y estomacal.

PINERAL: Aperitivo oscuro preparado a base de cáscaras de naranjas amargas, de una graduación alcohólica de 36°. Producido por el establecimiento Pini Hnos. y Cía.

PINKEL: Aguardiente extraído de la fécula de la patata, fabricado en Noruega.

PULQUE: Bebida mejicana, se elabora del jugo de una planta cactácea por el procedimiento de la destilación. Se consume abundantemente en los Estados de México Hidalgo y Puebla.

PISCO: Aguardiente procedente del Perú, fabricado con uva moscatel.

PADDY

Bebida espirituosa seca a base de alcohol de cereales y un porcentaje de whisky de malta escocés. Es producido en el país por la firma Guillermo Padilla Ltda.

QUINAMARTINI

Es un licor derivado del extracto de corteza de Quina Kalissaya. Este producto reúne a las reconocidas cualidades digestivas un sabor extraordinariamente agradable, apreciado igualmente por los consumidores de ambos sexos. Además de ser tomado puro, con soda o como ponche, este licor es muy utilizado en cocktailerías, sea por su toque característico o como amalgamante de otros sabores.

QUERSCH: Licor fabricado en Alsacia, proveniente de una variedad de ciruelas negras.

RASPAIL: Licor francés, posee excelentes cualidades digestivas.

RHUM: Aguardidente proveniente de las Antillas. Extraído directamente de la caña de azúcar, o más concretamente de los residuos y melazas de esa substancia, a los cuales se les hace fermentar previamente, para luego ser sometidos al procedimiento de la destilación.

El producto así obtenido es un líquido incoloro y de alta concentración alcohólica. Se distingue por un intenso y persistente aroma.

El añejamiento no varía fundamentalmente el color del Rhum, el color ligeramente oscuro que distingue al Rhum de Jamaica, se trasmite a éste por medios artificiales.

Se produce en sus diversos tipos y características identificadas con el lugar de procedencia, así, el de Jamaica, Cuba, La Martinica, Guadalupe y Demerara, pese a tra-

tarse de una bebida semejante, en la que se siguen procesos de elaboración coincidentes, se distinguen por sus variados matices de color y "bouquet" original.

Los más conocidos y que tienen mayor aplicación en la cocktelería son el Negrita, o tipo Jamaica y el Bacardi, conocido por Rhum cubano. Se fabrica en el país, en los diversos tipos, logrando obtener similares de gran calidad.

SVENSKPUNCH: Aguardiente de origen sueco, muy parecido al cognac, preparado con yemas de huevo. Bebida estimulante y nutritiva.

STREGA: Delicado licor de procedencia italiana, en su elaboración se emplean diversas esencias aromáticas de plantas seleccionadas. De un color amarillo dorado. Elaborado en el país por Martini & Rossi S.A.

SIGANI: Especie de Caña elaborada en Bolivia.

TRESTER: Aguardiente obtenida del orujo de cierta variedad de uvas de las cuales se elaboran los vinos del Rhin.

TEQUILA: Bebida fuerte, de 45 grados, producida mediante la destilación del zumo que se extrae de una cactácea llamada "Maguey" se fabrica en el Estado de Jalisco, Méjico. Se consume en gran escala en ese país.

WHISKY RYE: Es esta bebida una variedad de whisky elaborado de la destilación del centeno fermentado. Se fabrica en Canadá y Estados Unidos de América. Su sabor se asemeja al Bourbon, aunque resulta algo más seco al paladar. Es el tipo de whisky ideal para preparar el mundialmente conocido "Manhattan".

VODKA: Bebida de gran consumo en Rusia, su país de origen, es un aguardiente de alta graduación alcohólica y de un paladar muy seco. Distintas firmas la elaboran actualmente en el país.

VIELLE CURE: Licor francés de un color castaño oscuro, fuertemente alcohólico y aroma intenso, muy agradable al paladar.

VINOS GENEROSOS

MANZANILLA: Es una variación de los vinos de Jeréz, que reúne una característica inconfundible y un estilo que le es propio. Es un vino fuertemente oloroso y sumamente seco, de un pálido ligero y algo más liviano que sus congéneres de Jerez. El proceso de elaboración y añejamiento, es similar al seguido con los vinos mencionados. Se produce en San Lucas de Barrameda.

MONTILLA y MORILES: Variedad de vinos jerezanos, cuyo perfume y suavidad es altamente apreciada por sus escasos conocedores. Su comercialización no alcanzó el grado de perfección y organización, que contribuyó tan eficazmente al universal conocimiento del Jerez.

MALAGA: Vino dulce, fabricado con uvas moscatel, cosechadas en las inmediaciones de la ciudad de Málaga, después de efectuada la vendimia, se dejan solear por espacio de 8 días aproximadamente, hasta que quedan casi convertidas en pasas. El mosto obtenido aunque de escaso rendimiento, es un líquido espeso y de una dulzura que

lo hace incomparable. Se produce en tres tipos distintos: el Lágrima Christi, Moscatel y Pedro Ximénez, cuya calidad excepcional los convierte en excelente tónico.

OPORTO: Estos vinos generosos de fama universal, proceden de Portugal y se cosechan en regiones ribereñas, que siguen el curso del río Duero, desde Baqueiros hasta Barca de Alva. Esta demarcación geográfica es oficialmente protegida por el gobierno portugués.

Es un vino licoroso, dulce y superior a los 16 grados, por adición de aguardiente vínico, que se agrega en el acto de envasijamiento en toneles de madera.

Como en todos los vinos, en éste, por excelencia, el tiempo obra en él una transformación milagrosa, el añejamiento hace que este vino se convierta en un verdadero néctar.

MARSALA: Vino generoso de origen italiano. Se cosecha en la región de Trapani, muy conocido en todo el mundo por sus destacadas cualidades. El proceso de elaboración y añejamiento sigue una línea muy parecida a sus congéneres de Portugal.

GRANDES VINOS DE MESA

RHIN Y MOSELA: Famosos vinos alemanes de la Región del Palatinado, de uvas cosechadas sobre las márgenes que siguen el curso del río del cual toman el nombre. El vino del Rhin propiamente dicho, procede del Riemhessen y Pfalz, comarcas en las cuales tienen origen los más destacados tipos de este gran vino, mundialmente

apreciado, entre los que se distinguen: el Liebfraumilch, Nierteiner, Oppenheimer.

Sobre las colinas del Mosela, se cosechan la variedad de uvas que sirven para elaborar los deliciosos vinos conocidos por su homónimo. Estos vinos son algo más ligeros que sus congéneres mencionados. De una transparencia cristalina, más secos, con cierta acidez que los caracteriza y una efervescencia que los acerca al champagne. Sus prototipos son: el Zeltinger, Piesporten, Treppchen, etc.

BURDEOS: Esta zona vinícola está comprendida exclusivamente en el departamento del Gironda y especialmente en las comarcas vecinas a los cursos de los ríos Garona, Dordoña y Gironda. Sus prototipos son: el Medoc, Graves, Sauternes y Saint Emilionnais.

BORGOÑA: Las uvas con las cuales son elaborados los grandes vinos de la Borgoña, proceden de viñedos situados en el flanco de las colinas de Cote d'Or, entre Dijón y Santenay. Trátase de vinos de gran calidad y de mundial renombre. Sus prototipos son: el Chambertin, Clos de Vougeout, Pommard, Volnay, Meursault.

CHABLIS: Gran vino blanco francés, elaborado con uvas blancas "pinot" cosechadas en la región que bordea el río Serein, entre Clichés y Maligny. Universalmente conocido por su gran calidad, posee un fino "bouquet" y un delicado aroma de viñas en flor.

CHIANTE: Vino italiano, procedente de la provincia de Siena, en una comarca que comprende los términos municipales de Radda, Castellina y Gaiole. Se extiende

también a los municipios de Castelnouvo, Hefardenga y Greve de la provincia de Florencia. Estos vinos son de una finura y un perfume muy agradable y un hermoso color rubio intenso.

BARBERA: Vino tinto de gran cuerpo, procedente de Asti, de muy grato sabor, delicado perfume y pastoso al paladar. Se elabora también en tipo espumante.

GRIGNOLINO: Producido en la comarca de Portacomaro, reúne un delicado perfume, mucho cuerpo, resulta sumamente agradable al paladar. Su color es de un tinte granate vivaz.

VINOS ESPAÑOLES: Se distinguen los procedentes de Rioja y otras comarcas que elaboran vinos de gran calidad, los más famosos son: el Valdepeñas, Marqués de Riscal, Piorato, Alella, Mancha, Riveiro, etc.

JUGOS DE FRUTAS Y REFRESCOS

PULPA DE ANANAS: Producto concentrado al cual se le adiciona una determinada cantidad de azúcar. En su fabricación se utiliza el ananá al cual se le extrae el jugo y la pulpa. Para su envasamiento se utilizan tarros de hojalata cerrados al vacío. Por su agradable paladar y delicado aroma, es especialmente indicado en la preparación de los más variados cocktails.

PULPA DE FRUTILLA: Se elabora por procedimientos similares al anterior, indicada para sustituir a la fru-

tilla natural, sobre todo en las épocas en que ésta no se cosecha.

PULPA DE DURAZNO: Producto que sustituye al natural.

JUGO DE POMELO Y NARANJA: Elaborados y envasados por procesos altamente especializados para su conservación.

JUGO DE TOMATE: Extraído del tomate natural y sometido al proceso de pasterización, para su conservación. Por la creciente demanda del cocktail de tomate, es indispensable en el bar.

REFRESCOS O JARABES: Estas bebidas son elaboradas con una alta concentración de azúcar. Entran en la composición de numerosos cocktails y se toman generalmente con agua o seda. Las variedades más conocidas son: la Granadina, Horchata de Chufas, Tamarindo, Jarabe de Goma o azúcar, Grosella, Guinda, Frambuesa, etc.

BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS

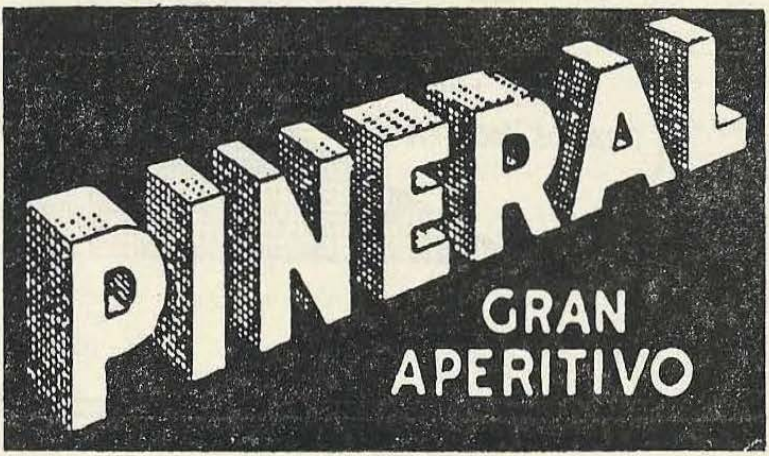
CERVEZAS: Producto obtenido por fermentación de cereales, de muy baja graduación alcohólica, de gran consumo mundial. En nuestro país existen grandes establecimientos que se dedican a su fabricación, las marcas de más consumo son: la Quilmes, Palermo, Schneider, Bieckert, Schlau.

GASEOSAS: Indian Tonic, Ginger Ale, Cola, Bilz, Jugo de Pomelo, Naranjadas. Son todas bebidas gaseosas y refrescantes de gran demanda.

INGREDIENTES DIVERSOS

Son indispensables para la preparación de cocktails, algunas substancias destinadas a proporcionar aroma y sazonamiento, son ellas: azúcar cristalizada e impalpable, sal de apio y celusal, canela molida, nuez moscada, pimienta, tomate Ketchup, salsa Perrins.

Asimismo será necesario proveerse de kinotos y guindas en almíbar, frutas de estación, huevos y crema de leche.



VILLA TONIC

INDIAN TONIC
DE AGUA MINERAL
VILLAVICENCIO

Definición del Cocktail

El "cocktail" es por antonomasia una bebida aperitiva, por lo tanto los componentes que lo integren, no pueden apartarse de una línea definida, estrechamente ligada a principios fisiológicos y cuya función consiste en estimular el apetito.

Por esta causa, uno de los principales atributos del buen barman, consiste en familiarizarse con las definiciones del léxico aplicado a las particularidades de la profesión, constituida en su mayoría por palabras de origen inglés, cuyo conocimiento estimamos indispensable para el correcto desempeño del barman.

Definido el "cocktail" como bebida aperitiva, técnicamente, los ingredientes que entren en su composición, deben concurrir a la finalidad esencial de estimular el apetito. Su demanda es previa a las horas del almuerzo o la cena. Esta circunstancia pone en evidencia como ninguna otra, el propósito que guía a quien lo solicita, que no puede ser otro que el ya señalado.

En consecuencia, las bebidas a emplearse, deben ser las denominadas aperitivas y aguardientes. Los licores

deben usarse moderadamente, especialmente aquellos que se distinguen por perfumes intensos y alta concentración de azúcar. Los jugos de frutas no alteran fundamentalmente la función fisiológica de "cocktail", la clara de huevo puede asimismo constituir un complemento muy apropiado en ciertas combinaciones, no así la yema, que por su poder nutritivo, desvirtúa la finalidad que en sí encierra el "cocktail". Son especialmente indicados los vinos secos o espumantes, pero no los tónicos y azucarados.

No debe confundirse el "cocktail" con ciertas variedades compuestas, cuya clasificación se incluye en esta obra y que están sujetas a reglas fijas, como podemos comprobarlo al examinar las correspondientes fórmulas.

La falta de reglas precisas, crea frecuentes excepciones que la costumbre convirtió en normas. Así es, como un 'cocktail" popular como el Alexander, que por prepararse a base de crema de leche se convierte en un compuesto esencialmente nutritivo, suele tomarse con mucha frecuencia como si se tratase de un aperitivo. Se incurre en este error por falta de una clasificación precisa, que no sólo oriente al cliente, sino que inculque al barman naciones claras sobre las propiedades fisiológicas de las diversas mezclas.

La técnica es esencialmente el conjunto de procedimientos que encierra cada especialidad, de ninguna manera podrá estar ausente de lógica. Es preciso tanto para el que se inicia como para el profesional, tener un conocimiento exacto del léxico y de las particularidades que encierra cada especialidad.

Orígenes del Cocktail

El "cocktail", como los pueblos felices no tiene historia.

Quizá por tratarse de una modalidad de nuestros tiempos o ser un producto de la frivolidad, surgió en forma intrascendente.

Su verdadero origen se mantiene en la bruma, en esa bruma que envuelve a los grandes puertos del mundo, en cuyos contornos surgen lúgubres tabernas, donde rudos marinos apagan su sed.

Fue en ese escenario donde el "cocktail" tuvo su origen, o por lo menos se le fue conociendo paulatinamente, llegando hasta los ambientes más distinguidos para convertirse en bebida de moda.

Fue en Norteamérica donde alcanzó mayor divulgación, hasta que la sanción de la Ley "seca" puso un paréntesis en su enorme consumo. No obstante ello, siguió viviendo en la clandestinidad, como el fruto prohibido que tentó a Eva, impulsó a muchas personas de vida ordenada y destacada actuación en los más variados ambientes, a infringir sus disposiciones, con grave perjuicio para su

salud, ya que al actuar al margen de la ley, resultaba difícil proveerse de los elementos necesarios, que eran sustituídos por burdas imitaciones, cuyo consumo hacía notorios estragos. Finalmente, al ser anulada dicha ley, los americanos pudieron volver a paladear los viejos copetines, sin el temor de correr una odisea.

Poco documentado podrá ser lo que digamos sobre el origen del "cocktail". En consecuencia, como suele suceder en tales casos, daremos paso a la leyenda, que, dando alas a la fantasía, nos traslada a los más exóticos lugares, tratando de llenar el vacío que quedó por ausencia de datos y antecedentes precisos.

Siendo el "cocktail" esencialmente una mezcla, es de suponer que su verdadero origen sea tan remoto como las bebidas mismas. El paladar humano, pronto siempre a experimentar nuevas sensaciones, ha tratado de hallar en la mezcla o combinación el equilibrio de los gustos.

Por eso mismo, cabe suponer, que no es precisamente el "cocktail" un descubrimiento moderno. No obstante su definición como tal, es relativamente reciente. Sea como fuere, en torno a su origen se han escrito algunas curiosas leyendas, algunas de las cuales por su originalidad, pasamos a describir:

Bañado por las aguas del Golfo de México, en una pintoresca bahía de la península de Yucatán, se encuentra el histórico puerto de Campeche, que en un tiempo viera nacer a los marinos más intrépidos de América y los más hábiles constructores de embarcaciones.

Hace muchos años llegaban a ese pintoresco puerto tropical majestuosos veleros ingleses a cargar caoba y otras maderas preciosas, palo de Brasil, palo de Campeche

y otros diversos productos. No embarcaban chicle, porque éste sólo masticaban las clases bajas de México y estaban lejanos los tiempos en que se convertiría en el producto que tanto se ha popularizado en Estados Unidos y que tanto ayuda a la conservación de los pisos limpios y las alfombras y tapetes de teatros y bares.

La oficialidad y los marineros ingleses bajaban a tierra, recorrían el puerto y contemplaban las fortificaciones en ruinas que antaño defendía la población contra los piratas, algunos de los cuales llegaron a ser Almirantes de la Armada de Su Majestad la Reina Virgen. Apagaban la sed a las puertas de las tabernas o en los portales de la plaza principal. En aquella época se bebían vinos, licores y alcoholes sin mezclar. Alguna vez se tomaban lo que se llamaban "dracs" de rhum, aguardientes u otros alcoholes, que eran bebidas compuestas, preparadas en un vaso de vidrio grueso donde lentamente se revolvían los ingredientes con una cuchara. No siempre eran cucharas de metal que pudieran dar mal sabor a la bebida. Se usaban también cucharas de madera o palillos. Posiblemente la palabra "drac" era una corrupción de Drake, el héroe británico de las aventuras marítimas.

En una de esas pintorescas playas del romántico puerto mexicano, sombreado por elegantes palmeras y perfumado por las brisas del mar y el olor de los sándalos y los bosques, el barman que servía empleaba para preparar sus bebidas, en vez de cucharas o palillos las raíces delgadas, finas, lisas de una planta que allí llamaban, por su forma peculiar, "cola de gallo". Los marinos ingleses, acostumbrados a sus "dracs", al ver al mozo revolver las bebidas con la raíz de marras, para ellos extraño, le pre-

guntaron qué era, a lo que les contestó que al tal utensilio le llamaban "cola de gallo" o sea en inglés cock-tail. En adelante no le ordenaron servir "dracs" sino "cola de gallo", en inglés "cocktails", y pronto entre los marineros ingleses que tomaban en Campeche, se generalizó la palabra con que bautizaron las bebidas de ese puerto revueltas con la famosa raíz, y nadie volvió a pedir "dracs" sino "cocktails".

No tardaron los marinos ingleses en popularizar el nuevo nombre en las tabernas de las poblaciones de las Islas Británicas, de donde pasó a las cantinas de los muelles de los puertos de Estados Unidos y más tarde al mundo entero. Vino la fiebre de las bebidas compuestas, se multiplicaron los "cocktails" y nacieron los cockteleros.

La palabra "cocktail" vio su primera luz en ese pintoresco puerto del Golfo de México, de donde han desaparecido para siempre los veleros ingleses y los verdaderos lobos de mar, en una humilde taberna donde se empleó por iniciativa de un barman anónimo, la raíz de una planta, para preparar las mezclas.

Otra interesante versión sitúa como descubridores del "cocktail" un pueblo del lejano oeste, en los ya lejanos tiempos del vellocino de oro. Podemos situarlo en California o en cualquier otro punto imaginario, lo mismo da: Un tabernero de la localidad, donde numerosos parroquianos acostumbraban a reunirse para apagar su recalcitrante sed, con algo que no fuera precisamente agua, poseía además numerosos gallos de riña, entre los cuales se encontraba uno que detentaba por sus hazañas el título de campeón. Era tal la afición que ese pueblo sentía por las riñas de gallo, que en el pisadero donde se

realizaban, concurría una crecida cantidad de público y se cruzaban numerosas apuestas.

Cierta vez corrió por el pueblo una noticia que tuvo la virtud de encender el entusiasmo de todos los aficionados. Desde una comarca lejana llegaba a la localidad otro poseedor de gallos de riña, entre los cuales traía uno que era famosos en todos esos lugares, por sus increíbles hazañas. Hasta él, habían llegado las mentes del gallo del tabernero y deseaba cotejarlo con su crédito.

La expectativa se fue incrementando hasta que al final llegó el día en que los dos rivales se enfrentarían. Todo el pueblo concurrió a presenciar el singular encuentro. Después de varias alternativas en las cuales la suerte parecía inclinarse por uno u otro rival, el gallo del tabernero dio cuenta de su contrincante. La lucha había sido tan intensa que del orgulloso vencedor, sólo quedaban las plumas de la cola.

Ante un entusiasmo desbordante, en el cual participaba el tabernero en mayor grado, el que deseando festejarlo, ordenó preparar a su hija la bebida habitual para invitar a todos los presentes, como éstos eran tantos, la hija del tabernero no encontró stock suficiente de un solo producto y optó por mezclar varios.

Cuando estuvieron listos se brindó por la cola del gallo vencedor, que era lo único que había quedado indemne. No tardaron en darse cuenta los circunstantes, que lo que saboreaban era algo nuevo que nunca habían probado antes. La bebida les resultó de tal manera agradable, que para distinguirla en lo sucesivo resolvieron denominarla "cocktail", o sea cola de gallo, en homenaje al bravo vencedor.

Coca-Cola refresca mejor

TOME Coca-Cola BIEN HELADA

CHICO MEDIANO FAMILIAR

La misma e inimitable calidad, en tres tamaños diferentes.

Los 50 Cocktails Aprobados por la International Bartenders Association

"ADONIS"
2/3 Jerez seco.
1/3 Vermouth dulce.
1 golpe de Orange Bitter.
Vaso mezclador.

"AFFINITY"
1/2 Scoth Whisky.
1/4 Vermouth seco.
1/4 Vermouth dulce.
2 golpes de Bitter Angostura.
Vaso mezclador.

"ALASKA"
3/4 de Ginebra.
1/4 Chartreuse amarillo.
Cocktelera.

"ALEXANDER"
1/3 Brandy (cognac).
1/3 crema de Cacao.
1/3 crema de leche fresca.
Cocktelera.

"ANGEL FACE"
1/3 Dry Gin.
1/3 Apricot Brandy.
1/3 Calvados.
Cocktelera.

"BACARDI"
2/3 Rhum Bacardi.
1/3 jugo de lima fresco o jugo de limón.
1 golpe de Granadina.
Cocktelera.

"BENTLEY"
1/2 Calvados.
1/2 Dubonnet.
Cocktelera.

"BETWEEN THE SHEETS"
1/3 Brandy (cognac).
1/3 Cointreau.
1/3 Rhum Bacardi.
1 golpe de limón.
Cocktelera.

"BOBBY BUNRS"
1/2 Scoth Whisky.
1/2 Vermouth dulce.
3 golpes de Benedictine.
Piel de limón retorcida.
Cocktelera.

"BLOCK AND FAIL"
1/3 Brandy (coñac).
1/3 Cointerau.
1/6 Calvados.
1/6 Absenta (Pernod).
Cocktelera.

"BOMBAY"
1/2 Brandy (cognac).
1/4 Vermouth dulce.
1/4 Vermouth seco.
1 golpe de Absenta (Pernod).
Cocktelera.

"BLOODY MARY"
En vaso de Old Fashioned:
1 onza de Vodka.
2 golpes de salsa Perrins.
El jugo de medio limón.
Se termina de llenar con jugo de tomate frío. Revuélvase bien.

"CASINO"
3/4 Dry Gin.
1/12 Marrasquino.
1/12 Orange Bitter.
1/12 Jugo de limón.
1 Cereza.
Cocktelera.

"BROOKLIN"
2/3 de Rye Whisky.
1/3 de Vermouth dulce.
1 golpe de Marrasquino.
1 golpe de Amer Picón.

"CLARIDGE"
1/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth seco.
1/6 Apricot Brandy.
1/6 Contreau.
Vaso mezclador.

"CARUSO"
1/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth seco.
1/3 crema de Menta Verde.
Cocktelera.

"CLOVER CLUB"

2/3 Dry Gin.
1/3 Granadina.
El jugo de medio limón.
1/2 clara de huevo.
Batir en cocktelera y colar a un vaso de cocktail doble.

"CZARINE"

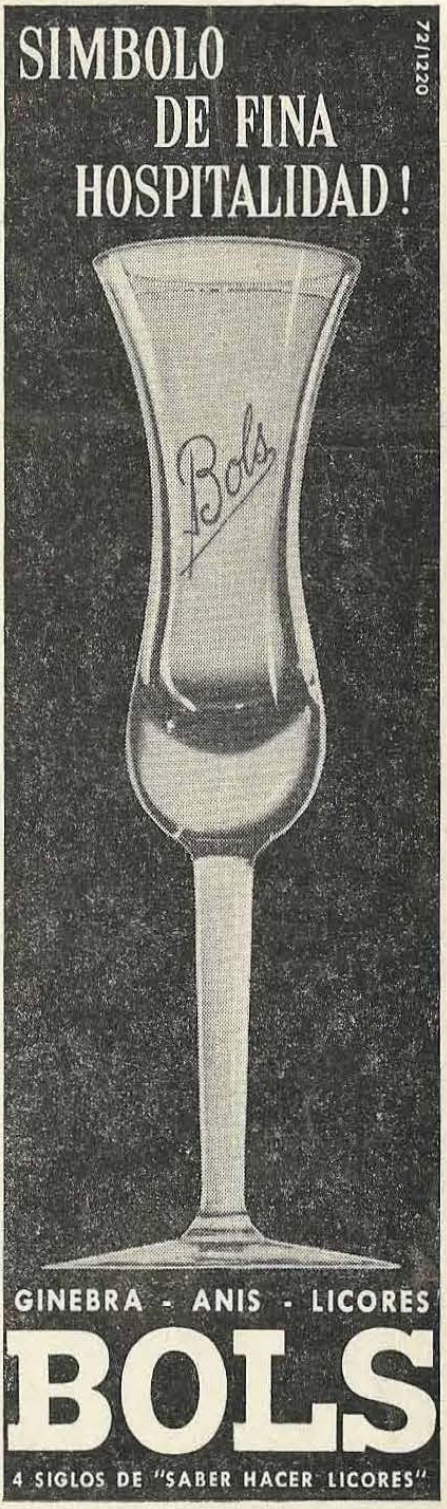
2/4 Vodka.
1/4 Vermouth seco.
1/4 Apricot Brandy.
1 golpe de Bitter Angostura.
Vaso mezclador.

"DAIQUIRI"

3/4 Rhum blanco.
1/4 jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
Cocktelera.

"DIKI-DIKI"

2/3 Calvados.
1/6 Swedish Punch.
1/6 jugo de toronja.
Cocktelera.



"DERBY"
1 medida de Dry Gin.
2 golpes de Amargo de durazno.
2 ramitas de menta fresca.
Cocktelera.

"DUCHESS"
1/3 Vermouth dulce.
1/3 Vermouth seco.
1/3 Absinte (Pernod).
Vaso mezclador.

"EAST-INDIA"
3/4 Brandy (cognac).
1/8 Curaçao.
1/8 jugo de piña.
2 golpes de Bitter Angostura.
1 cereza.
Cocktelera.

"GIBSON"
1/6 Vermouth seco.
5/6 Dry Gin.
Vaso mezclador.
Servir con una cebollita.

"GIN AND IT"
1/2 Dry Gin.
1/2 Vermouth dulce.
Preparado directamente en el vaso.

"GRAND SLAM"
1/2 Swedish Punch.
1/4 Vermouth dulce.
1/4 Vermouth seco.
Cocktelera.

"GRASSHOPPER"
1/3 crema de Menta Verde.
1/3 crema de Cacao blanca.
1/3 crema de leche.
Cocktelera.
Servir en copa de cocktail doble.

"WHITE LADY"
2/4 Dry Gin.
1/4 Cointreau.
1/4 jugo de limón.
Cocktelera.

"MANHATTAN"

2/3 Whisky Rye.
1/3 Vermouth dulce.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cereza.
Vaso mezclador.

"MARTINI DRY"

3/4 Dry Gin.
1/4 Vermouth seco.
Piel de limón.
Vaso mezclador.

"MARTINI SWEET"

2/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth dulce.
Vaso mezclador.

"MARY PICKFORD"

1/2 Rhun blanco.
1/2 jugo de ananá.
6 gotas de Marrasquino.
1 cucharadita de granadina.
Cocktelera.

"MIKADO"

1/ copita de Brandy (coñac).
2 golpes de Bitter Angostura.
2 golpes de crema de Noyau.
2 golpes de jarabe de Orge.
2 golpes de Curaçao.
Cocktelera.

"MONKEY GLAND"

3/5 Dry Gin.
2/5 jugo de naranja.
2 golpes de Granadina.
2 golpes de Absenta (Pernod).
Cocktelera.

"NEGRONI"

1/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth dulce.
1/3 Bitter Campari.
1/2 rodaja de naranja.
1 trozo grande de hielo.
Preparar en un vaso largo.

"OLD FASHIONED"
1 terrón de azúcar.
2 golpes de Bitter Angostura.
1 cereza.
1 copa de Whisky Bourbon.
1 trozo grande de hielo.
Piel de naranja.
Preparar en vaso adecuado.

"OLD PAL"
1/3 Whisky Rye.
1/3 Vermouth seco.
1/3 Bitter Rojo.
Vaso mezclador.

"ORANGE BLOSSON"
1/2 Dry Gin.
1/2 jugo de naranja.
Cocktelera.

"ORIENTAL"
2/4 Whisky Rye.
1/4 Vermouth dulce.
1/4 Curaçao blanco.
Jugo de medio limón.
Coktelera.

"PARADISE"
2/4 Dry Gin.
1/4 Apricot Brandy.
1/4 jugo de naranja.
Cocktelera.

"PARISIAN"
2/5 Dry Gin.
2/5 Vermouth seco.
1/5 crema de Cassis.
Vaso mezclador.

"PLANTERS PUNCH"
1/2 Rhum.
1/2 jugo de naranja.
1 golpe de jugo de limón.
Cocktelera.

"PRINCETON"
2/3 Dry Gin.
1/3 Vino Oporto.
2 golpes de Bitter Orange.
Piel de limón retorcida.
Vaso mezclador.

"ROB-ROY"
1/2 Scotch Whisky.
1/2 Vermouth dulce.
1 gota de Bitter Angostura.
1 cereza.
Vaso mezclador.

"ROSE"
2/3 Vermouth seco.
1/3 de Kirsch.
1 golpe de jarabe de Frambuesa.
Vaso mezclador.

"SIDECAR"
2/4 Brandy cognac).
1/4 Cointerau.
1/4 jugo de limón.
Cocktelera.

"STINGER"
2/3 Brandy (cognac).
1/3 crema de Menta blanca.
Cocktelera.

"ZA-ZA"
1/2 Dubonnet.
1/2 Dry Gin.
1 golpe de Bitter Angostura.
Cocktelera.

NERVION

VISTIENDO

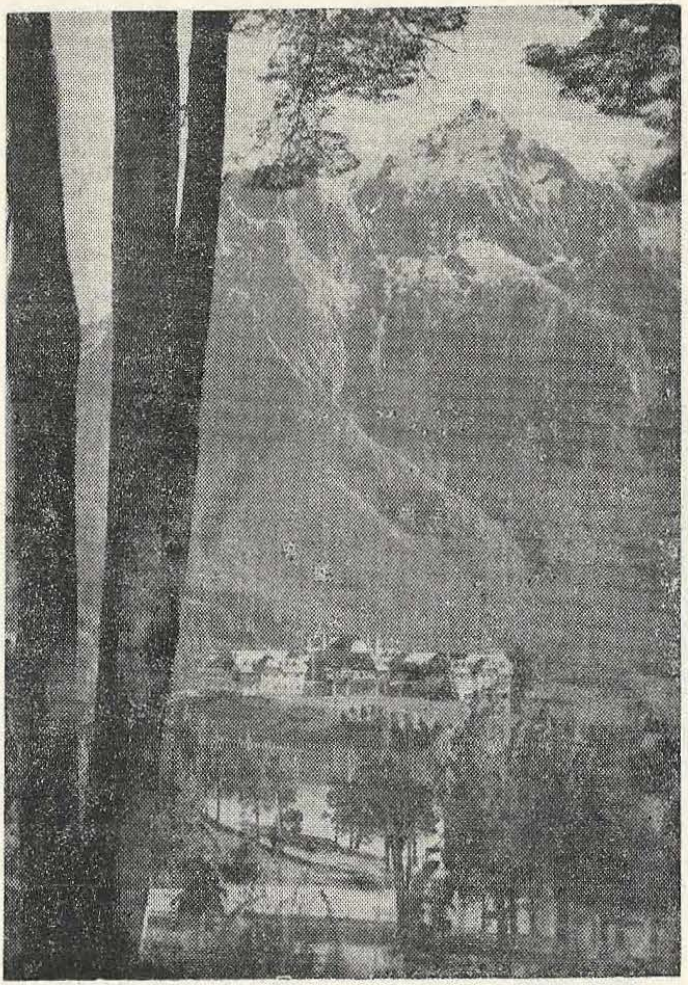
a todos los BARMEN
de la República

•

H. Irigoyen 1202
esquina Salta

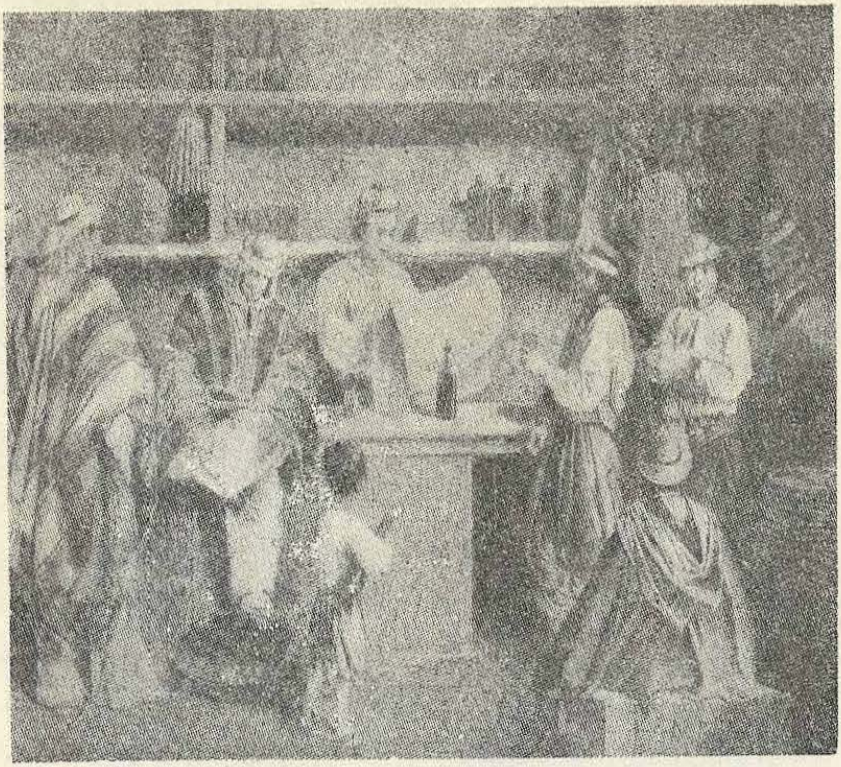
T. E. 38-6060 -
Buenos Aires

CONOZCA EL PAIS Y SUS MARAVILLOSOS PAISAJES



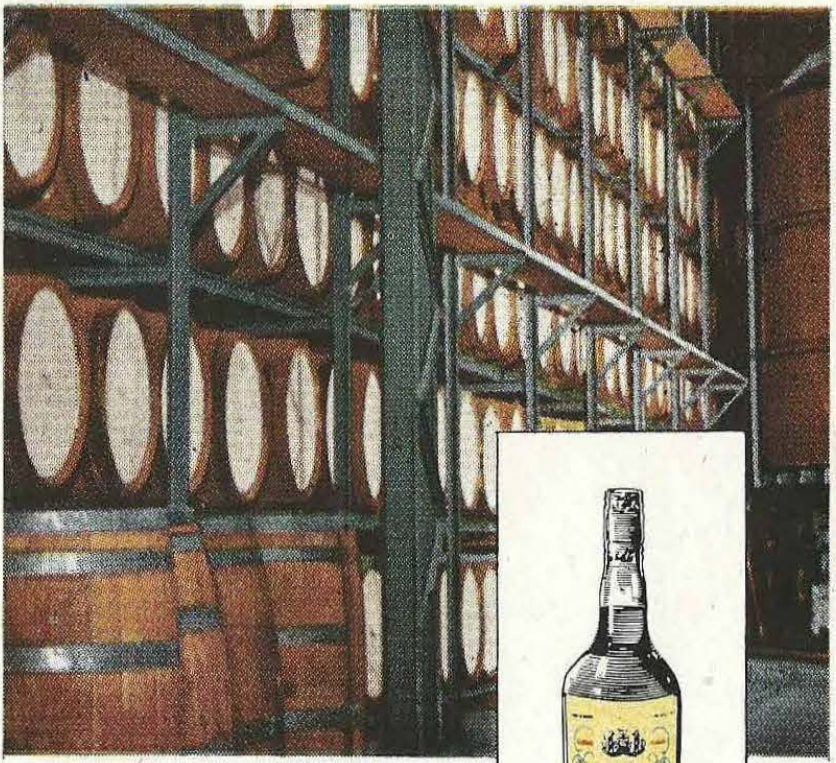
San Carlos de Bariloche
Hotel LLAO-LLAO con
el fondo majestuoso de Los Andes

COCKTAILS



Dejenmé tomar un trago,
estas son otras cuarenta:
mi garganta está sedienta,
y de eso no me abochorno,
pues el viejo, como el horno,
por la boca se calienta.

MARTIN FIERRO



Añejado
más de 4 AÑOS
en cascos de roble

OLD *Smuggler*

EL WHISKY QUE SE BEBE
EN EL MUNDO ENTERO

WHISKY SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 medida de Whisky Smuggler.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
El jugo de medio limón.

SOL DE MAYO
Batido.
Servido en una copa de 110 gramos.
1er. Premio Concurso Hiram Walker 1950
Creado por:
José Villasante.

50 gramos de Whisky Smuggler.
30 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Triple sec.

TOM MIX
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

40 gramos de Whisky Smuggler.
40 gramos de Vermouth Torino.
2 golpes de Apricot Brandy.

BOMBAY
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de Whisky Smuggler.
30 gramos de Jerez.
30 gramos de Vermouth Francés.

AMERICANO
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

65 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Bitter rojo.
Perfumar con el zumo de una corteza de limón, dejando ésta en la copa.

ALEXANDER
Batido.
Servido en copa de 110 gramos.
(Estilo Argentino).

25 gramos de Crema de leche.
15 gramos de Crema de Cacao.
60 gramos de Dry Gin.
1 Cucharadita de azúcar impalpable.

ARGENTINO
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Dry Gin.
10 gramos de Cherry Brandy.
10 gramos de Cognac.

AVENIDA
Servir en copa flauta de 120 gramos.

2 golpes de Licor Amarillo.
25 gramos de Dry Gin.
(Refrescar y completar con Champagne bien helado).

ALASKA
Vaso mezclador.
Servido en copa de 90 gramos.

2/3 Jerez seco.
1/3 Vermouth dulce.
1 golpe Orange Bitter.

ABSINTHE
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

70 gramos de Pernod batido con 20 gramos de agua.
5 gramos de Jarabe de Granadina en el fondo de la copa.

ADONIS
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

¾ Ginebra.
¼ Chartreuse amarillo.

ALFONSO
Servir en copa flauta de 120 gramos.

25 gramos de Dubonnet.
(Refrescarlo y completar con Champagne seco bien helado).

AEROPLANO
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Cherry Brandy.
1 golpe de Marrasquino.
40 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

ALBORADA
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

½ clara de huevo.
1 golpe de Bitter Orange.
40 gramos de Oporto.
30 gramos de Dry Gin.

ASTORIA
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
1 golpe de jarabe de limón.
10 gramos de Cordial Medoc.
60 gramos de Dry Gin.

ATLANTIDA
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Guindado.
40 gramos de Jerez.
40 gramos de Dry Gin.

ALBA
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

40 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Dubonnet.
20 gramos de Licor de Mandarina.

AIDA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
Creado por:
Manuel Otero.

40 gramos de Coñac.
40 gramos de pulpa de frutilla.
3 golpes de Granadina.
3 golpes de Crema de Casis.

AMAZONA
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
½ cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de Dry Gin.
70 gramos de Manzanilla.

ASTURIANO
Servido en copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de Cognac Español.
(Completar con Sidra Helada).
1 tajada de manzana con cáscara.

ATLETICO
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Seco.
20 gramos de Oporto.
20 gramos de Dry Gin.

ATOMIC BOMB
Batido.
Creación de:
Raúl Suárez.
Servido en un vaso de 250 gramos con fruta de estación y hielo rallado.

40 gramos de Whisky.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Cognac.
20 gramos de Rhum de Jamaica.
(El jugo de ½ naranja y ½ limón).
1 cucharadita de Jalea de Mango.

AMER PICON COCKTAIL
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Curaçao rojo.
80 gramos de Amer Picon.

AUTOMOVIL
Servido en copa flauta de 120 gramos.

20 gramos de pulpa de ananás.
10 gramos de Cognac, batir y completar con Champagne seco bien enfriado.

ALTER
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Orange.
1 golpe de Anisette.
40 gramos de Vodka.
40 gramos de Cognac.

ALMIRANTE
Servido en copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Crema de Cognac.
20 gramos de Dry Gin.
(Refrescar y completar con Champagne bien helado).

AMERICAN BEAUTTY
Batido.
Servido en copa de 110 gramos.

1 cucharadita de crema de Menta blanca.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranjas.
40 gramos de Vermouth Seco.
30 gramos de Cognac.

APPLE JACK
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
45 gramos de Vermouth Torino.
45 gramos de Calvados de Calingasta.

APERITAL COCKTAIL
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

5 gramos de Granadina.
75 gramos de Aperital.

ALIADO
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Cognac.
30 gramos de Oporto.

AIDA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
Creado por:
Manuel Otero.

4 golpes de Apricot Brandy.
4 golpes de Crema de Cassis.
40 gramos de Vermouth Torino.
35 gramos de Whisky.

APENADO
Batido.
Servir en vaso largo de Whisky con un trozo de hielo.
Creado por:
Alfredo Abinemre.

50 gramos de Whisky.
25 gramos de Dry Gin.
½ limón exprimido.
1 golpe de Bitter Rojo.
Decorar con una ramita de Menta fresca y 2 Cerezas.

AMBAR IMPERIAL
Servido en copa flauta de 120 gramos.

(Batir 50 gramos de Pernod y 20 de agua, previamente en una copa flauta se depositan sin mezclar 1 cucharadita de Granadina y una de Pipermint, se agrega el líquido batido y luego sobre la superficie, se depositan unas gotas de Bitter Angostura que deben quedar flotando).

PRIMER PREMIO
SEGUNDO
CONCURSO
NACIONAL DE
A. M. B. A. - 1959
Creado por:
Antonio Vila

AMANECER
Batido.
⅓ Aperital Delor.
⅓ Vermouth Cinzano.
⅓ Dry Gin Gilbey.
1 Golpe de Granadina.

ANDARIN
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.
(Creación de Francisco Nadal).

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de naranja.
70 gramos de Doble V.

AMALIA
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.
(Creación de Máximo Cabo).

1 golpe de Apricot Brandy.
1 cucharadita de jarabe de ananá.
40 gramos de Jerez.
40 gramos de Dry Gin.

ANTARTIDA
Batido.
(Creación de Raúl Suárez 2º premio concurso H. Walker 1950).

30 gramos de pulpa de ananá.
50 gramos de Dry Gin.
10 gramos de Menta Blanca.
(Servido en una copa de 120 gramos, agregando hielo rallado).

AXDIR
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Pisco.

ALCANTARA
Primer Premio
Peters Hnos. S. A.
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Ulpiano González.

50 gramos Dry Gin Black Price.
20 gramos jugo de durazno.
10 gramos jugo de limón.
2 Golpes de Apricot Brandy.
Batido.

AMSTERDAM
Refrescado
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de Granadina.
35 gramos de Ginebra Holandesa.
40 gramos de Hesperidina.

ACONCAGUA
Servido y preparado en un vaso de Whisky con hielo rallado, acompañando pajitas.
(Creación de Angel Gil Pérez).

25 gramos de Whisky.
35 gramos de Rhum.
20 gramos de Cognac.
30 gramos de Licor Seco.

ANGEL FACE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ Scotch Whisky.
¼ Vermouth seco.
¼ Vermouth dulce.
2 Golpes de Angostura Bitter.

AFFINITY
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

⅓ Dry Gin.
⅓ Apricot Brandy.
⅓ Calvados.

ALAS ARGENTINAS
Refrescado.
Servido en copa adecuada con un kinoto.
(Creación de Andrés Fraga).

10 gramos de Cherry Brandy.
40 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Vermouth Torino.

AERO CLUB
Servido en una copa de 100 gramos.
Refrescado.
(Creación de Carlos Alberto Quiroga).

10 gramos de Apricot Brandy.
40 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Vermouth Torino.
Servir con una aceituna.

ALMA BLANCA
Batido.
Servir en una copa flauta de 110 gramos
Creado por:
Sebastián Fuentes.

30 gramos de jugo de ananá.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos Jerez seco.
15 gramos crema de leche.
5 gramos Curacao blanco.
1 cucharadita de azúcar.

A. M. B. A.
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.
6º premio concurso H. Walker 1950.
(Creación A. Rivera).

10 gramos de Marrasquino.
30 gramos de Whisky Smuggler.
40 gramos de Aperital.

ARMONIA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

4 golpes de Granadina.
4 golpes de Apricot Brandy.
20 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Manzanilla.

ARLEQUIN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Hesperidina.
20 gramos de Cognac.
20 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Strawberry.

ARGENTINA

Batido.

Servido en una copa flauta.

(Creación de Andrés Fraga).

35 gramos de jugo de frutilla.
35 gramos de crema de leche.
10 gramos de Triple Sec.
40 gramos de Dry Gin.

AÑO NUEVO

Servido en una copa flauta de 120 gramos.

(Creación de Luis Podestá).

5 gramos de Apricot Brandy.
25 gramos de Cognac.
30 gramos de Vermouth francés.

Completar con Champagne seco bien helado.

Esencial para Cocktails

WHISKY

"CANADIAN CLUB"

El whisky que aprecian y emplean los grandes maestros en el arte de la cocktelería.

Agentes Exclusivos: WATTINNE BOSSUT & Cía. S.A.-CANGALLO 346 Bs. As.

BRONX
Batido.
Se sirve en copa de 100 gramos.

40 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.
¼ parte de una naranja machacada con cáscara, dentro de la cocktelera que permanecerá juntamente con el líquido mientras se bate.

BAMBU
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

40 gramos de Jerez.
40 gramos de Vermouth seco.
1 golpe de Bitter Orange.

BACARDI
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

½ cucharadita de Granadina.
70 gramos de Rhum Blanco.
El jugo de medio limón.

BACARDI A LA CHILENA
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
½ clara de un huevo.
70 gramos de Rhun Blanco.
El jugo de medio limón.

BOSTON
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Kirsch.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Jerez.

BELGRANO
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

20 gramos de Cognac.
60 gramos de Hesperidina.

BLERIOT
Servido en copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
20 gramos de Cognac.
El jugo de ½ naranja batir y completar con Champagne bien helado.

BIARITZ
Servido en copa flauta de 120 gramos.

½ cucharadita de Granadina.
10 gramos de Kirsch.
10 gramos de Marrasquino.
Refrescarlo y terminar de llenar con Champagne seco bien enfriado.

BLACK THORN
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Pernod.
60 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Whisky Americano.

BRISTOL
Batido.
Servido en una copa 90 gramos.

4 golpes de Bitter Rojo.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

BERLIN 1945
Refrescado.
Servir en un vaso de Old Fashioned con un trozo grande de hielo.
Creado por:
Manuel Otero.

20 gramos Dry Gin.
20 gramos Cogñac francés.
20 gramos Whisky Americano.
20 gramos Vodka.
1 rodaja de naranja.
1 Guinda.

BRISAMAR
Batido.
Servido en una copa flauta de 100 gramos.
(Creación de José Giménez).

2 golpes de Cognac.
20 gramos de jugo de ananá.
Completar con Champagne seco bien helado.

BRANDY COCKTAIL
Batido.
Servido en copa de 70 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Curaçao.
50 gramos de Cognac.

BRANDY ROSSE
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

2 golpes de Kirsch.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
60 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Cognac.

BROOKLYN
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

2/3 Rye Whisky.
1/3 Vermouth dulce.
1 golpe Marrasquino.
1 golpe Amer Picón.

BOMBAY
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

½ Brandy (cognac).
¼ Vermouth seco.
¼ Vermouth dulce.
2 golpes Curaçao.

BALTIMORE
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

10 gramos de pulpa de ananá.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Dry Gin.

BRASIL
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de ananá.
10 gramos de Crema de Cacao.
60 gramos de Caña seca.

BESO DE ANGEL
Servido en una copa de oporto de 50 a 60 gramos.

25 gramos de Crema de Cacao.
25 gramos de Crema de leche.
Verter directamente de la botella cada ingrediente.

BLENTON
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
30 gramos de Vermouth seco.
50 gramos de Dry Gin.

BOBBY BURNS
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

3 golpes de licor Beneditine.
40 gramos de Whisky Escocés.
40 gramos de Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

BRENNA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

5 gramos de jarabe de Granadina.
10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de Cognac.
10 gramos de Kirsch.
45 gramos de Vermouth Francés.

BISHOP
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de jarabe de Granadina.
2 golpes de jugo de limón.
2 golpes de Crema de Cacao.
5 gramos de Rhum de Jamaica.
25 gramos de Whisky.
40 gramos de Vermouth Francés.

BOLIVIA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Kirsch.
10 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de Cognac.
40 gramos de Vermouth Torino.

BOHEMIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de Triple Sec.
35 gramos de Cubana Brandy.
40 gramos de Vermouth Francés.

BRASILIA
Batido.
Servido en copa flauta.
Creado por:
Delmiro Janeiro.

2/5 Vodka.
2/5 Jugo de ananá.
1/5 Jerez.

BLOODY MARY
En vaso de Old Fashioned.
Revuélvase bien.

1 Medida de Vodka.
2 Golpes de Salsa Perrins.
El jugo de medio limón.
Termínese de lelnar con jugo de tomate frío.

BOLERO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Carlos Alberto Quiroga).

25 gramos de Crema de leche.
15 gramos de Crema de Cacao.
50 gramos de Rhum de Jamaica.
Espolvorear con canela.

BARRILOCHE
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Carlos Alberto Quiroga).

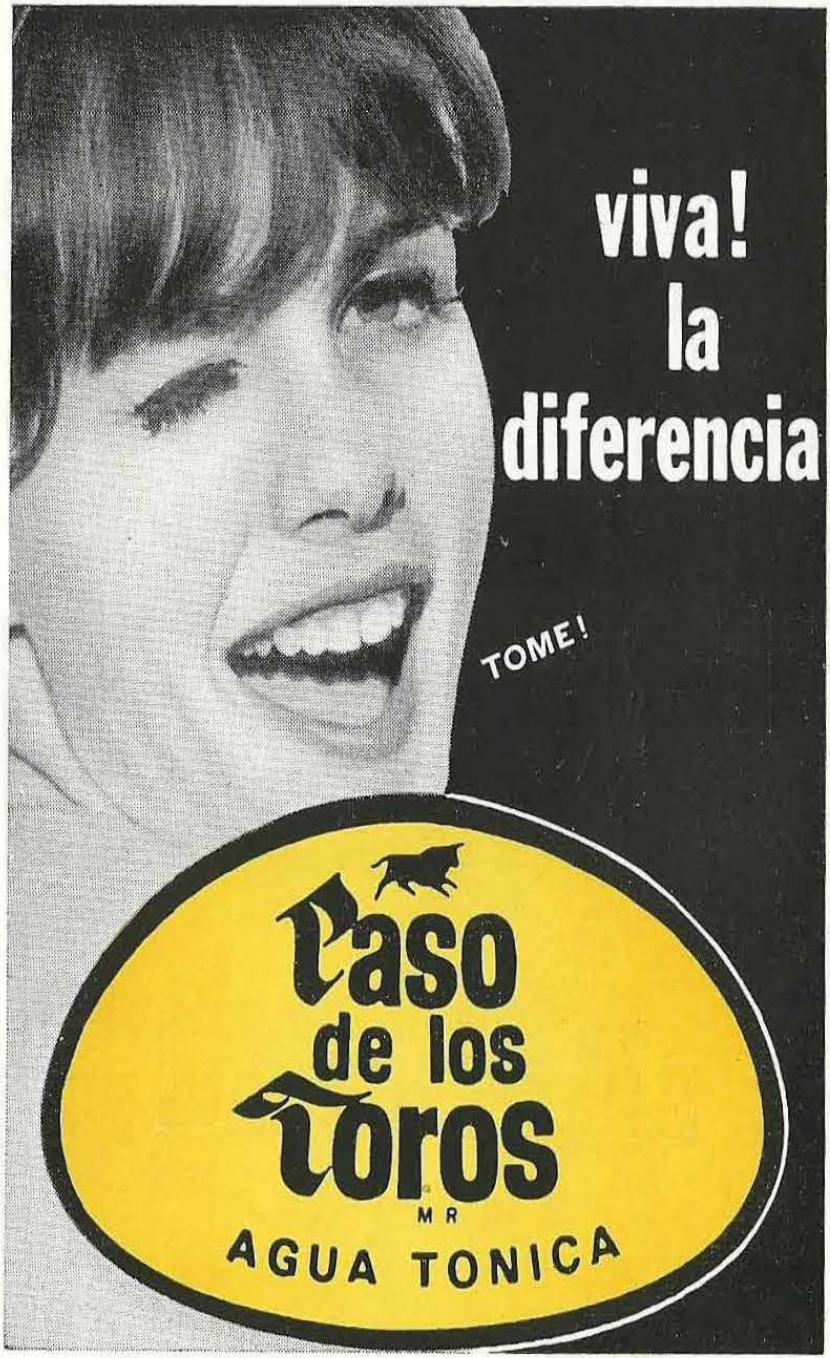
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
5 golpes de Marrasquino.
20 gramos de Cognac.
20 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Vermouth Francés.

BRION
Refrescado.
SEGUNDO PREMIO CONCURSO I. B. A. 1963 (Saint Vicent)
Creado por:
Roger Crittin.

2/5 Vermouth Martini Dry.
2/5 Kihsch Dettling.
1/5 Curaçao Orange Cusenier.
1 Cereza.

PEPSI

sabrosísima!

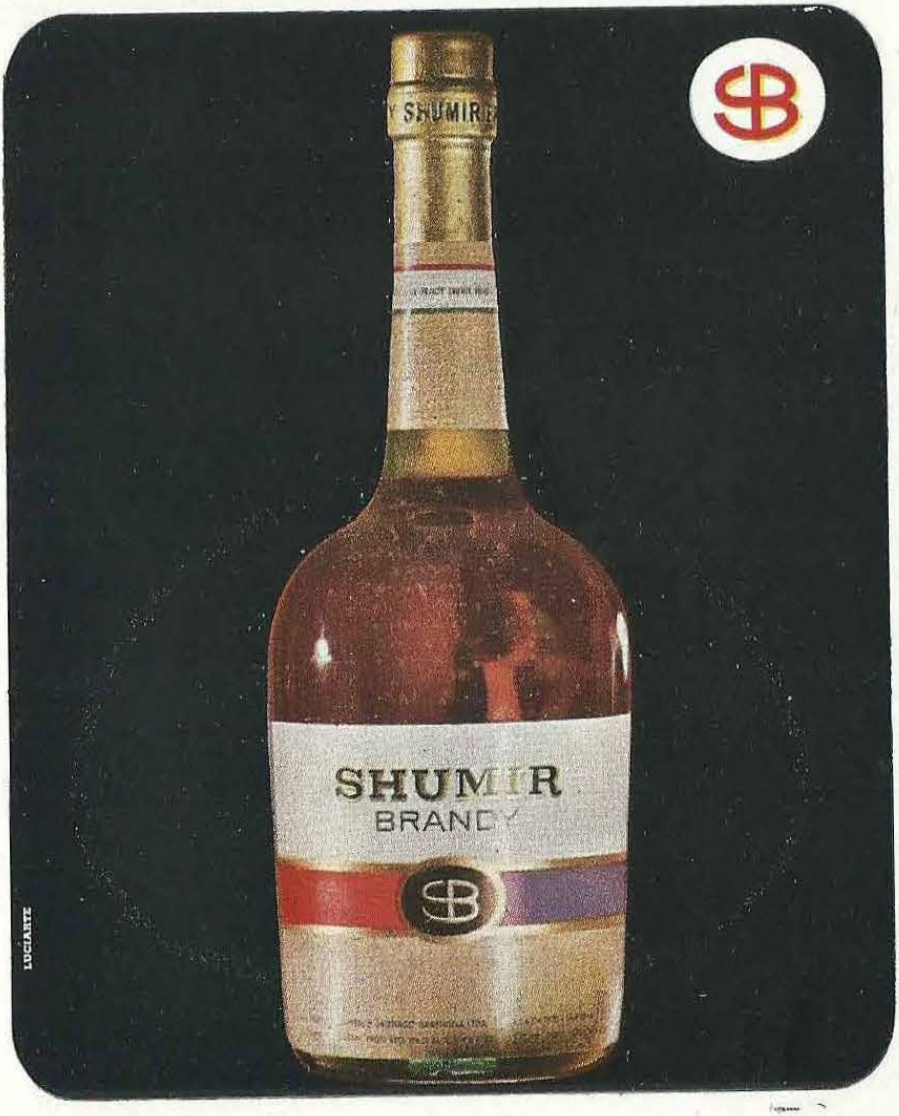

viva!
la
diferencia
TOME!
Paso
de los
Toros
MR
AGUA TONICA

BUENO ES EL BRANDY... CUANDO EL BRANDY ES BUENO

SHUMIR
BRANDY

AROMA Y SABOR DE SINGULAR PERSONALIDAD

que dicen de la auténtica calidad de este excelente BRANDY SHUMIR, destilado de vinos elaborados con uvas de selección en el propio establecimiento de S.A. Bodegas y Viñedos SANTIAGO GRAFFIGNA LTDA.
FUNDADA EN 1870 - SAN JUAN • En Buenos Aires: Warnes 2218 - Tel. 59-0099



LUCIARTE

ZUMUVA

FRESCURA DE RACIMOS

VINO BLANCO DULCE NATURAL

Como copa, a toda hora, es delicioso. Para distintas combinaciones de sugestiva calidad en la elaboración de finos cocktelesl

Elaboración exclusiva de S. A. Bodegas y Viñedos **SANTIAGO GRAFFIGNA LTDA.** FUNDADA EN 1870 – SAN JUAN. EN BUENOS AIRES: Warnes 2218 - Tel. 59-0099

BUENA JUNTA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de T. Fernández).

30 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Dubonnet.
25 gramos de Vermouth Torino.

BUENO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Bueno).

1 cucharadita de Curaçao Rojo.
1 cucharadita de Grand Marnier C. R.
30 gramos de Vermouth Torino.
40gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de naranja.

BELIO
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.
5º premio concurso H. Walker 1950.
(Creación de Alberto Pérez).

50 gramos de jugo de pomelo.
50 gramos de Dry Gin Walkers.
1 cucharadita de azúcar, sobre la superficie una cucharadita de Whisky Smuggler.

BEAUTIFUL DAY
Primer Premio
Cointreau
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Rodolfo San.

1/6 Cointreau.
1/6 Crema de Cassis.
4/6 Dry Gin Brickett.
1 Golpe de jugo de limón.
Batido.

BLOCK AND FALL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1/3 Brandy (coñac).
1/3 Cointreau.
1/6 Calvados.
1/6 Absenta (Pernod).

COGOTE
(Horse Neck)
Preparado en un vaso de whisky con una corteza entera de limón colocada en espiral y un trozo de hielo.

1 copita de Coñac "Boussac".
Completar con una botellita de Ginger-Ale "Canadá Dry".

CUBA LIBRE
Preparado y servido en un vaso de whisky con un trozo de hielo y una rodaja de limón con cáscara.

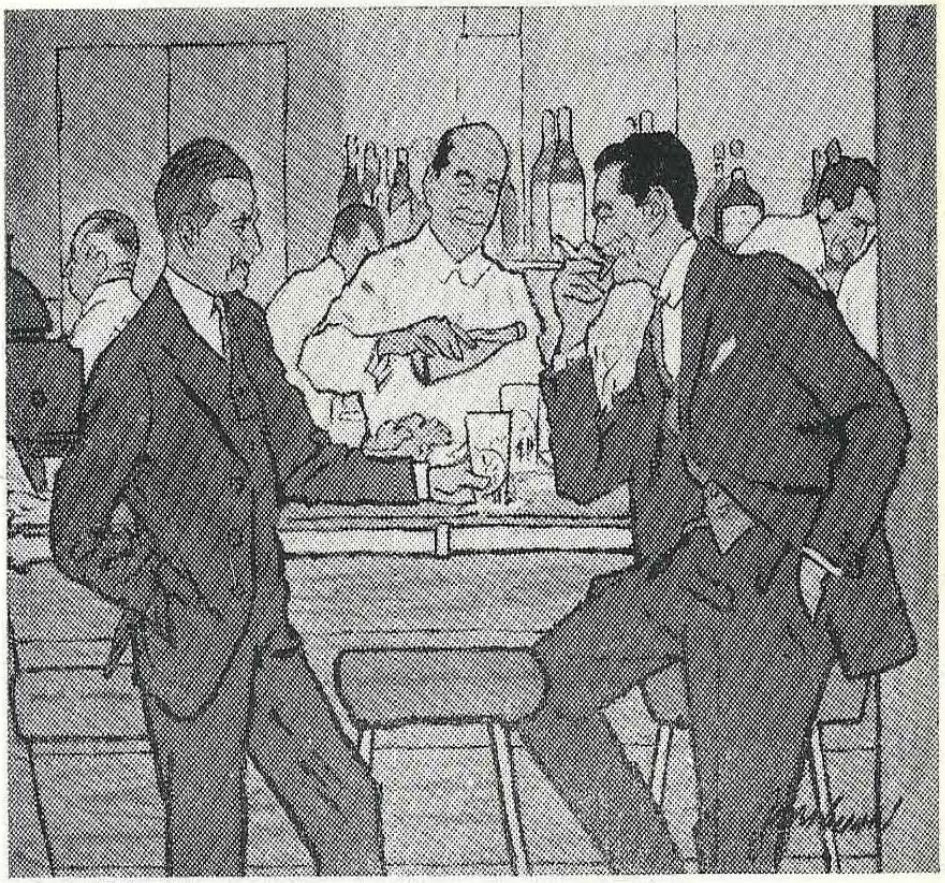
1 copita de Rhum.
Completar con una Spur-Cola "Canadá Dry".

CALIBRE 32
Preparado y servido en un vaso de whisky con un trozo de hielo y una rodaja de naranja.

1 copita de coñac "Boussac".
Completar con una Spur Cola "Canadá Dry".

BRUNSWICK-COOLER
Preparado y servido en un vaso de whisky, con trocitos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de jarabe de goma.
1 copita de Crema de Menta Padilla.
Se termina de llenar con una Ginger-Ale "Canadá Dry".



Solo o con
su trago predilecto
tome

CANADA
DRY

GINGER ALE

BOCAXA
Batido.
Servido en copa flauta de 100 gramos.
(Creación de Polidoro Vázquez).

40 gramos de pulpa de ananá.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos de licor Prunell.

BETWEEN THE SHEETS
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

⅓ Brandy (coñac).
⅓ Cointreau.
⅓ Rhum Bacardí.
1 Golpe de jugo de limón.

BRISA MARINA
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Alberto Pérez).

10 gramos de jugo de pomelo.
10 gramos de Cognac.
10 gramos de Manzanilla.
Completar con Champagne seco bien helado.

BOMBASO
Refrescado.
Servido en una copa de 110 gramos.
(Creación de Luis Podestá).

40 gramos de Whisky.
40 gramos de Jerez.
20 gramos de Dry Gin.

BOHEMIE
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos.
(Creación de José G. Espinosa).

30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Jerez Quina.
20 gramos de Cognac.
5 gramos de Apricot Brandy.

BAR COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Francisco Sánchez).

50 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Bitter Rojo.

CUBANO
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos, con 1 kinoto y fruta de estación.

1 cucharadita de jarabe de ananá.
2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Licor Amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Dry Gin.

CUBANO (Demi sec)
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos, con 1 kinoto y fruta de estación.

½ cucharadita de jarabe de ananá.
2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Licor Amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

CUBANO (Seco)
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Licor Amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
45 gramos de Vermouth Francés.
45 gramos de Dry Gin.

Por tratarse de un coktail de gran demanda, se pueden tener preparada una mezcla de los licores, de acuerdo a la siguiente proporción para un litro.

300 gramos de jarabe de ananá.
250 gramos de Kirsch.
200 gramos de Licor Amarillo.
200 gramos de Marrasquino.
50 gramos de Kumel.

CORAZON DE INDIO
Refrescado,
Servido en copa de 80 gramos.

1 golpe de Crema de Cacao.
2 golpes de Rhum de Jamaica.
35 gramos de Cognac.
35 gramos de Whisky.

CLOVER CLUB
Batido.
Servido en copa flauta con una ramita de menta sobre la espuma.
(Estilo argentino).

½ cucharadita de Granadina.
½ clara de huevo.
10 gramos de jugo de limón.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

CAÑITA
Servido en copa flauta de 120 gramos.

20 gramos de Jerez refrescado completar con Champagne seco bien helado.

CLARITO
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

50 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Francés.

CAMPEON
Servido en copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de Licor Amarillo.
10 gramos de Curaçao rojo.
10 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

CHAMBERY
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

10 gramos de Cognac.
10 gramos de Cherry Brandy.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

CLARO DE LUNA
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

3 golpes de Triple Sec.
20 gramos de jugo de lima. (Cordial Ross).
60 gramos de Dry Gin.

CANAL TRECE
Primer Premio
Orandi & Massera
A. M. B. A. 1960
Creado por:
José Villamea.

1/3 Vodka Balalaika.
1/3 Caña Quemada Legui.
1/3 Pulpa de ananá.
Batido.

CLOVER LIFF
Batido.
Servido en copa flauta.

2 cucharaditas de crema de leche.
2 cucharaditas de jarabe de Granadina.
40 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

CUBA LIBRE
Servido en un vaso de Whisky con abundante hielo.

25 gramos de Rhum blanco o Jamaica.
1 rodaja de limón con cáscara.
Completar con una botellita de Cola.

COVADONGA
Batido.
Cervido en una copa flauta.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
½ clara de huevo.
10 gramos de jugo de limón.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Dry Gin.

CENTENARIO
Servido en una copa flauta.

10 gramos de Cognac Español.
20 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

CORONACION
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos a la que previamente se humedecen los bordes con limón, adhiriendo azúcar molida.

30 gramos de Oporto.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Cognac.

COPA DE ORO
Refrescado.
PRIMER PREMIO
CONCURSO I. B. A.
1955 (Holanda)
Creado por:
Giuseppe Nery

½ Gordon's Dry Gin.
⅛ Cherry Brandy "Kuyper".
⅛ Triple Sec Bols.
⅛ Marrasquino.
⅛ Cinzano blanco.

COLA DE MONO
Batido.
Servido en una copa de 140 gramos.

1 golpe de Crema de Cacao.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
10 gramos de Kirsch.
15 gramos de Pisco.
100 gramos de leche fresca.

COGOTE (Horse Neck)
Cortar una cáscara entera de limón en espiral, introducirla en un vaso de whisky, con un pedazo grueso de hielo y verter el contenido de la fórmula.

25 gramos de Cognac.
Completar con una Ginger-Ale seco.

CHAMPAGNE
Servido en copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de Cognac.
10 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

COQUELICOT
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

2 golpes de jarabe de Granadina.
2 golpes de jarabe de limón.
70 gramos de Dry Gin.

CABALLERO ANTIGUO
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
1 golpe de Angostura Bitter.
70 gramos de Ginebra holandesa.
El zumo y la cáscara de una corteza de limón.

CASINO
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

3/4 Dry Gin.
1/12 Marrasquino.
1/12 Orange Bitter.
1/12 Jugo de limón.
1 Cereza.

CAFE DE PARIS
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
10 gramos de Anisette.
20 gramos de Crema de leche.
50 gramos de Dry Gin.

CORAZON DE JUANITA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de crema de Cacao.
35 gramos de Vermouth Torino.
35 gramos de Aperital.

CINERAMA
Creado por:
Sebastián Fuentes.
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

½ Vodka.
½ Jerez Tío Paco.
1 Golpe de Curaçao blanco Bols.
Zumo de piel de limón.

CZARINE
Refrescado.
Servir en copa de 80 gramos.

½ Vodka.
¼ Vermouth seco.
¼ Apricot Brandy.
1 Golpe Angostura Bitter.

CARIOCA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de José Giménez).

1 Banana pisada.
10 gramos de jarabe de azúcar.
10 gramos de jugo de limón.
50 gramos de Dry Gin.
Batido y pasado por el colador chino

CABEZA DE TORO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

2 golpes de jarabe de Granadina.
2 golpes de Crema de Cacao.
40 gramos de Whisky.
40 gramos de Manzanilla.

CARUSO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth seco.
1/3 Crema de Menta verde.

CASTELAR
Refrescado.
Servido en una copa de flauta de 120 gramos.
(Creación de Julio Castro).

10 gramos de Cognac.
30 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

CAMPEON CAPITAL
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos
Ganador del Premio Capital del concurso de Fco. Cinzano en 1952.
(Creación de José Bueno).

10 gramos de Bitter Campari.
25 gramos de Gin Gilbey's.
30 gramos de Vermouth Cinzano.
30 gramos de Vermouth Soleil.

CARIN
PRIMER PREMIO
CONCURSO I.B.A.
1958 (Bruxelas)
Creado por:
George Kuypers

½ Gordon's Dry Gin.
¼ Licor Mandarine Napoleón.
¼ Dubbonet.
Refrescado.

CAPRICHO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de Juan Paisal).

10 gramos de Curaçao Rojo.
30 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Vermouth Torino.

CERVANTES
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jarabe de Grosellas.
40 gramos de Jerez.
35 gramos de Licor Seco.

CAPA ROSA
Primer Premio
Vordka Smirnoff
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Manuel S. Rivas.

½ Vodka Smirnoff.
¼ Thiple seco.
¼ Jugo de pomelo.
4 Golpes de Jarabe de azúcar.
Refrescar y servir en copa flauta vertiendo una cucharadita de vino rosado sobre la superficie.

COMBINACION
BUENOS AIRES
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos, con unos pedazos de hielo picado y dos guindas.
(Creación de Pedro Chicote).

2 golpes de Bitter Orange.
40 gramos de Hesperidina.
40 gramos de Dry Gin.
Una corteza de naranja, una de limón y unas hojitas de menta.

PETITE FLEUR
PRIMER PREMIO
CONCURSO I. B. A.
1959 (Copenhagen)
Creado por:
Dieter Waidman.

Batido.
½ Rhum Bacardi.
¼ Cointreau.
¼ Jugo de pomelo.
1 Cereza.

COLOR DE ROSA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de T. Fernández).

15 gramos de Cherry Brandy.
15 gramos de Kirsch.
50 gramos de Vermouth Francés.

CRONWELL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Crema de Casis.
30 gramos de Whisky Escocés.
40 gramos de Jerez.

CIELITO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de Raúl Suárez).

20 gramos de Apricot Brandy.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

CHITITAY
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Alfredo Ascione).

10 gramos de Curaçao.
10 gramos de Cherry Brandy.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Amer Picón.

CUYANA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

10 gramos de Cognac.
20 gramos de Bitter Rojo.
20 grs. de Vermouth Francés.
30 gramos de Hesperidina.

CARDICAS
Refrescado.
PRIMER PREMIO
CONCURSO I. B. A.
1956 (Londres)
Creado por:
Jarl Ahvenainen.

½ Rhum Bacardi.
¼ Cointreau.
¼ White Port.

CALLAO
Servido en una copa flauta de 120 grs.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de Chartreuse.
20 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

CAMPEON
Refrescado.
PRIMER PREMIO
CONCURSO I. B. A.
1962 (Hamburgo)
Creado por:
Hans Durr.

1/5 Benedictine.
1/5 Curaçao blanco Bols.
3/10 Cinzano Dry.
3/10 Whisky White Label.

COLONIAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Marrasquino.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Oporto.

CABILDO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Kumel.
4 golpes de Marrasquino.
25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Oporto.
25 grs. de Vermouth Francés.

COSTANTINOPLA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Jarabe de Granadina.
25 gramos de Whisky Escocés.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Dry Gin.

COLON
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos, con una guinda.

35 gramos de Cognac.
35 gramos de Oporto.

CARICIA TROPICAL
Batido.
Servido en una copa flauta de 120 grs.

1 Banana pasada por el chino o en la licuadora.
1 cucharadita de azúcar impalpable, el jugo de medio limón.
60 gramos de Dry Gin.

COMODORO
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable, el jugo de medio limón.
1 golpe de Bitter Orange.
50 gramos de Whisky.

CLARIDGE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos Cointreau.
30 grs. de Vermouth Francés.
30 gramos Dry Gin.

COMBINADO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jugo de limón.
2 golpes Orange Bitter.
35 gramos Dry Gin.
20 gramos Vermouth Francés.
20 gramos Amer Picón.

CONFIDENCIAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

¼ Licor Strega.
¼ Dry Gin.
¼ Vermouth Seco.
¼ Cherry Brandy.

CHICAGO
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de Apricot Brandy.
20 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

CHARLESTON
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 golpe de Curaçao.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Vermouth Francés.

CHINNESE
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Horchata de Chufas.
60 gramos de Rhum Jamaica.

CHURCHILL
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Jack Levy).

2 golpes de Apricot Brandy.
30 gramos de Whisky Escocés.
30 gramos de Rhum Blanco.
30 gramos de Jerez.
Servir con una guinda.

DE MARIA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

50 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Aperital.

DAIQUIRI
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

El jugo de medio limón chico.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
60 gramos de Rhum blanco.

DAMA BLANCA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón chico.
½ cucharadita de azúcar impalpable.
20 gramos de Cointreau.
50 gramos de Dry Gin.

DARLING
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Francés.

DERBY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 medida de Dry Gin.
2 golpes de Amargo de Durazno.
2 ramitas de Menta Fresca.

DIEGO ALVEAR
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos, humedeciendo el borde en jugo de naranja y adhiriendo azúcar cristalizada.

½ cucharadita de Granadina.
1 golpe de Apricot Brandy.
35 gramos de Jerez.
35 gramos de Cognac.

DANDY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitters Angostura.
1 golpe de Triple Sec.
40 gramos de Whisky Americano Rye.
40 gramos de Dubonnet.
El zumo de una corteza de limón.

DEMETRIO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Triple Sec.
50 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Aperital.

DUERO
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Triple Sec.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Jerez Quina.

¡TODO EL LIMON QUE UN BARMAN NECESITA!

¡SIEMPRE AL ALCANCE DE SU MANO!

Pindapoy

JUGO PURO NATURAL DE LIMON

Para nuevas y refrescantes combinaciones

Pindapoy

S A

DIVISION DISTRIBUCION DE JUGOS CITRICOS

HIPOLITO YRIGOYEN 1628 - BS. AS.

TEL. 49 - 5821 - 5934 - 6251

DESTORNILLADOR
(SCREWDRIVER)
Preparado en un vaso de 200 gramos con un trocito de hielo.

100 gramos de jugo de naranja "Pindapoy".
50 gramos de Vodka.

NUEVA OLA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

50 gramos de jugo de pomelo "Pindapoy".
40 gramos de Jerez.
2 golpes de Granadina.

HISPANO-ARGENTINO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de jugo de pomelo "Pindapoy".
30 gramos de Coñac.
30 gramos de Cherry Brandy.

PRIMERA HORA
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos.

60 gramos de jugo de pomelo. "Pindapoy".
Completar con Champagne bien helado.

Siga la Línea

MARTINI

BLANCO | DRY (SECO) | ROSSO (ROJO) | QUINA MARTINI

Y verá que...

CON MARTINI ES SIEMPRE FIESTA !!

MARTINI DRY
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos Vermouth Martini Dry.
35 gramos Dry Gin Booth's.
1 corteza de limón.

SAN MARTIN
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos Vermouth Martini dulce.
35 gramos Dry Gin Booth's.
2 gotas Orange Bitter.

PRIVADO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

50 gramos de Martini blanco.
30 gramos de pulpa de ananá.
10 gramos de licor Strega.

CAMPEON NACIONAL de EE. UU. 1957
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1/3 Licor Strega.
1/3 Dry Gin.
1/3 Vermouth Martini Dry.
2 Gotas Bitter Angostura.

MOON RAY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

3/5 Whisky.
1/5 Licor Strega.
1/5 Anisette.
Corteza de naranja.

DESEADO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
30 gramos de Kirsch.
50 gramos de Hesperidina.

DARLINGTHON
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

15 gramos de Jugo de limón.
15 gramos de Calvados.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

DON PABLITO
Refrescado.
Primer Premio
Casa Dellepiane
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Sebastián Fuentes.

40 gramos Whisky Albany Club.
20 gramos Vermouth Duvernay.
10 gramos de Rhum Hindú.
20 gramos jugo de durazno "Crespúsculo".
Batido.

DIAMANTE NEGRO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Quinado.
40 gramos de Whisky.

DE JUANA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Marrasquino.
40 gramos de Dubonnet.
40 gramos de Dry Gin.

DESTINO
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

1 golpe de Curaçao.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Amer Picón.

DEMPSEY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de Anís Seco.
30 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Calvados.

DAMITA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
2 golpes de Apricot Brandy.
50 gramos de Jerez.
15 gramos de Cognac.

DAKOTA
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de jarabe de limón.
2 golpes de jarabe de Granadina.
10 gramos de Crema de Cacao.
60 gramos de Dry Gin.

DEBUT
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Marrasquino.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Rhum blanco.

DON QUIJOTE
Servido en una copa flauta de 120 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de jarabe de ananá.
10 gramos de Jerez.
10 gramos de Kirsch.
10 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

DAMA RUBIA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de José Giménez).

½ naranja pisada con cáscara.
10 gramos de jarabe de Granadina.
30 gramos de Whisky.
40 gramos de Vermouth Torino.

DEOLINDA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

3 golpes de jarabe de Granadina.
1 golpe de Crema de Cassis.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Whisky Escocés.

DANTE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

2 golpes de Cordial Medoc.
5 gramos de jugo de limón.
5 gramos de jarabe de Granadina.
30 gramos de Whisky.
40 gramos de Vermouth Francés.

DUMAS
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos Apricot Brandy
10 gramos Rhum blanco.
20 gramos Cubana Sello Verde.
35 gramos Hesperidina.

DULCES SUEÑOS
Batido.
Servido en una copa flauta de 120 gramos.
(Creación de Raúl Suárez).

1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
25 gramos de crema de leche.
25 gramos de crema de Cacao.
30 gramos de Whisky.

DIKI - DIKI
Batido.
Servir en copa de 90 gramos.

2/3 Calvados.
1/6 Swedisch Punch.
1/6 Jugo de toronja.

DIRECTORIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

1 golpe de Bitter Angostura.
30 gramos de Grand Marnier.
50 gramos de Jerez
El zumo de una corteza de limón.

DIABLO ROJO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

1 golpe de jarabe de Granadina.
1 golpe de jugo de limón.
10 gramos de Cherry Brandy.
35 gramos de Dry Gin.
35 gramos de Vermouth Francés.

DANUBIO AZUL
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
6º premio concurso H. Walker 1950.
(Creación de Raúl Marinoni).

40 gramos de Dry Gin Walkers.
40 gramos de jugo de pomelo.
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharadita de jarabe de Granadina depositada en el fondo de la copa.

DIAMANTE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Whisky.
40 gramos de Dubonnet.

DIPLOMATICO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Marrasquino.
40 gramos de Quinado.
40 gramos de Vermouth Francés.

DIXIE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
1 golpe de Pernod.
35 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Francés.

DELICIA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Strawberry.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Dry Gin.

DUCHESS
Refrescado.
Servir en una copa de 90 gramos.

⅓ Vermouth dulce.
⅓ Vermouth seco.
⅓ Absenta (Pernod).

DELICADO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Alberto Pérez).

20 gramos de Pulpa de ananás.
20 gramos de Pulpa de frutilla.
40 gramos de Dry Gin.
10 gramos de jugo de limón.

ECLIPSE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Anisette.
40 gramos de Jerez.
40 gramos de Dry Gin.

EMBAJADOR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
20 gramos de jugo de limón.
60 gramos de Rhum blanco.

EXPLOSIVO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Pernod.
25 gramos de Rhum de Jamaica.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Whisky.

ESMERALDA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Marrasquino.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Torino.

ESFINGE
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.

30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Vermouth Torino.

EDUARDO VII
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
2 golpes de Cordial Medoc.
35 gramos de Whisky Escocés.
35 gramos de Jerez.

ENRIQUE IV
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

2 golpes de Crema de Cassis.
40 gramos de Kirsch.
40 gramos de Vermouth Francés.

ESTADOS UNIDOS
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

2 golpes de Licor de guindas.
35 gramos de Whisky Bourbon.
35 gramos de Vermouth Francés.

ECUADOR
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

15 gramos de jugo de ananá.
25 gramos de Pisco.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Jerez.

EAST INDIA
Batido.
Servido en copa de 80 gramos.

¾ Brandy (cognac).
⅛ Curaçao.
⅛ Pulpa de ananá.
2 golpes de Bitter Angostura.
1 cereza.

ESPERANZA
Primer Premio
Destilerías Bouso
Concurso
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Aurelio Seoane.

30 gramos de Coñac Imperio.
20 gramos de Apricot Brandy.
15 gramos de jugo de limón.
Batido.

EL CRAC
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.
Creado por:
José Giménez.

40 gramos de Manzanilla.
30 gramos de Hesperidina.
20 gramos de Rhum de Jamaica.

EL CID
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

1 golpe de jarabe de Granadina.
1 golpe de Cherry Brandy.
40 gramos de Cognac.
40 gramos de Jerez.

EMILIA
Batido.
Servir en vaso de whisky con hielo picado y frutas de estación.
Creado por:
Osvaldo V. Vivas.

20 gramos de Whisky.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Cointreau.
40 gramos de pulpa de ananá.

EL ULTIMO ROUND
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de Juan Paisal).

5 gramos de Cognac.
5 gramos de Triple Sec.
10 gramos de Vermouth Francés.
50 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

ENTRE RIOS
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
25 gramos de jugo de naranja.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Whisky Escocés.

ESTO ES MEJOR
Servido en una copa flauta de 120 gramos.
(Creación de T. Fernández).

2 golpes de jugo de limón.
10 gramos de Apricot Brandy.
30 gramos de jugo de ananá.
Completar con Champagne seco bien helado.

ESTRELLA POLAR
Refrescado.
PRIMER PREMIO CONCURSO SAS 1959 (Dinamarca)
Creado por:
Leopoldo Douchard

¼ Cherry Heering.
¼ Cointreau.
¼ Vermouth Nolly & Prat.
¼ Rhum Negrita.
1 Cereza.

EN PLEIN
Refrescado.
PRIMER PREMIO
CONCURSO
A. I. B. E. S.
Creado por:
José Datteri.

1/3 Gilbey Dry Gin.

1/3 Génépy Ottoz blanco.

1/3 Bitter Campari.

ESMERALDA
Servido en una copa flauta de 120 gramos. (Creación de José Villasante).

4 golpes de Apricot Brandy.
4 golpes de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de naranja.
10 gramos de Vermouth Francés.
Completar con Champagne seco bien helado.

STRAWBERRY
Se trata de una concentración de bebidas, que proporcionan un "bouquet" característico a ciertos "cocktails" que, como podemos observar componen nuestro recetario. Se pueden preparar en los clásicos botelloncitos que complementan la "misse en place" del bar.

STRAWBERRY OSCURO

1/5 parte de Crema de Cassis.
1/5 parte de Licor Amarillo.
1/5 parte de Dry Gin.
1/5 parte de jarabe de Granadina.
1/5 parte de Apricot Brandy.

STRAWBERRY ROSADO

1/3 parte de Jugo de limón.
1/3 parte de jarabe de Granadina.
1/3 parte de Dry Gin.

ESPECIAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
2 golpes de jarabe de Granadina.
25 gramos de Jerez.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Dry Gin.

ELENA
Servido en una copa flauta de 120 gramos corona de azúcar.

20 gramos de Oporto.
Completar con Champagne seco bien helado.

ESPAÑOL
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos.
(Creación de Francisco Sánchez).

60 gramos de Manzanilla.
40 gramos de Cognac.
10 gramos de Crema de Menta.

EXOTICO
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Vermouth seco.
20 gramos de Cherry Brandy.
10 gramos de Apricot Brandy.
1 golpe de jarabe de Frambuesa.

FLORIDA (Original)
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

FLORIDA (Con Champagne)
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Dry Gin.
Completar con Champagne seco bien helado.

FAIR AND WARMER
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

2 golpes de crema de Cacao.
50 gramos de Rhum blanco.
30 gramos de Vermouth Torino.

FERROCARRIL
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de Cognac.
70 gramos de Aperital.

FLOR DE DURAZNO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de jugo de durazno.
50 gramos de Dry Gin.

FAIRY BELLE (Bella Hada)
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

½ clara de huevo.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de Apricot Brandy.
50 gramos de Dry Gin.

FAR WEST
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

2 golpes de crema de mandarina.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Dry Gin.

FEDERAL
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos con una guinda.

2 golpes de licor de mandarina.
20 gramos de Cognac.
50 gramos de Oporto.

FERNET
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
65 gramos de Fernet Branca.

FALLEN ANGEL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
2 golpes de crema de Menta.
½ limón exprimido chico.
½ cucharadita de azúcar impalpable.
60 gramos de Dry Gin.

FLECHA DE ORO
Batido.
Servido en copa de 100 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Cognac.
50 gramos de Vermouth Francés.

FLOR CUYANA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de Pisco Yesca.
25 gramos de Quinado Trapiche.
25 gramos de Hesperidina.

FRENCH KICK
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

3 golpes de jarabe de frutilla.
40 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Dry Gin.
15 gramos de Kirsch.

FLAMENCO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Manzanilla.
20 gramos de Cognac Español.

FAVORITO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Bitter Rojo.
10 gramos de Rhun de Jamaica.
60 gramos de Hesperidina.

FULMINE
Refrescado.
PRIMER PREMIO
1963
CONCURSO
PATROCINADO
POR
HIRAM WALKER
Creado por:
Ceferino Martínez.

40 gramos Dry Gin Walkers.

40 gramos Vermouth Punt et Mes.

10 gramos Bitter Campari.

Gotas licor Strega.

FRAGATA SARMIENTO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de Kumel.
15 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Whisky Rye.

FORTIN
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Polidoro Vázquez).

30 gramos de Cubana Sello Verde.
30 gramos de Vermouth seco.
30 gramos de Dubonnet.

FOUR ROSSES
Servido en un vaso de 250 gramos.
(Creación de Benjamín González).

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 clara de huevo.
20 gramos de jugo de limón.
50 gramos de Whisky americano.
Una vez batido, se completa con 1 botellita de Ginger-Ale.

FARAON
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de jarabe de Granadina.
4 golpes de Apricot Brandy.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Jerez.

FANTASIA ANDALUZA

Batido.

Servido en una copa de 90 gramos.

(Creación de M. S. Rivas).

1 golpe de Bitter Angostura.

20 gramos de Benedictine.

60 gramos de Jerez.

FRAN-CIN

Servido en una copa flauta de 120 gramos con una cereza. Ganador de la zona Sur del concurso Fco. Cinzano 1952.

(Creación de Elías Julián).

20 gramos de Vermouth Cinzano.

10 gramos de Cognac Otard Dupuy.

15 gramos de Jerez.

Completar con Champagne Demi Sec., bien helado.

EN SUS COPETINES

¿Queréis la salud?... tomad

FERRO QUINA BISLERI

Delicioso aperitivo
Eficaz reconstituyente

¡éste
es el gin!...

LINO PALACIO Y CIA.

GORDON'S DRY GIN

—el alma de un buen cocktail—
Exíjalo en **Bares** y **Confiterías.**
Téngalo en su casa.

JABALI
Refrescado.
1ª Premio Concurso
Gmo. Padilla 1963
Creado por:
Ulpiano González.

1/3 Dry Gin Gordon's.
1/3 Whisky Warren.
1/6 Americano Cinzano.
1/6 Grand Marnier.
1 Guinda.
Zumo de piel de limón.

CLARITO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

50 gramos Dry Gin Gordon's.
20 gramos de Vermouth Francés.
1 corteza de piel de limón.

GIN TONIC
Preparado y servido en un vaso de whisky con un trozo de hielo y una rodaja de limón con cáscara.

1 medida de Dry Gin Gordon's.
Completar con una botellita de Indian Tonic.

GIN FIZZ
Batido.
Servir en un vaso adecuado.

50 gramos Dry Gin Gordon's.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
El jugo de medio limón.
Se termina de llenar con soda.

así como
aquí lo ve...
todo cóctel
es mejor
con

W

Riquísima para tomarla sola o con hielo, soda y limón, DOBLE V —la más añeja de las bebidas populares— se destaca también en la preparación de los más selectos cócteles.

Prepare su cóctel así.

Manhattan. 2 medidas de DOBLE V - 1 medida de vermut tipo Torino - Unas gotas de bitter tipo Angostura. Revolver con hielo. Colar y servir.

Old Fashioned. Preparar cada vaso con medio terroncito de azúcar y unas gotas de bitter tipo Angostura. Disolver el azúcar en una cucharadita de agua. Poner un cubito de hielo, una cascarita de limón sin hollejo y 1½ medidas de DOBLE V.

Pruébelos... también dirá Ud. —Ve?... El buen gusto se ve en quien prefiere DOBLE V.

MANHATTAN
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Doble V.
35 gramos de Vermouth Torino.
1 golpe Bitter Angostura.

ANDARIN
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

70 gramos de Doble V.
10 gramos de jugo de naranja.
1 cucharadita de Granadina.

BELLA VISTA
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

50 gramos de Doble V.
30 gramos de Jerez.
10 gramos de Amaro Cora.

CALIFICADO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

40 gramos de Doble V.
40 gramos de Vermouth Torino.
1 golpe de Apricot Brandy.
1 golpe de Bitter Campari.

FRISCO
Batido.
Servido en una copa de 110 gramos.
(Creación de Fermín Sabalza).

Jugo de medio limón.
50 gramos de Dubonnet.
30 gramos de Gin.
20 gramos de Vermouth Torino.

FLOR DE PRIMAVERA
Batido.
Servido en una copa flauta.
(Creación de Raúl Marinoni).

30 gramos de jugo de ananá.
30 gramos de jugo de frutilla.
80 gramos de Champagne.
2 golpes de Rhum.

FRANCIN
Primer Premio
Francisco Cinzano
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Cayetano Cabrera.

¼ Vermouth Cinzano Dry.
¼ Reserva San Juan.
¼ Vodka Smirnoff.
¼ Jugo de ananá Crepúsculo.
Batido.

GIN COCKTAIL
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Bitter Angostura.
½ cucharadita de jarabe de Goma.
70 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

GIN COCKTAIL
(A la antigua)
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Bitter Angostura.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
70 gramos de Ginebra Holandesa.
El zumo de una corteza de limón.

GRANADERO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

15 gramos de Cognac.
15 gramos de Rhum blanco.
50 gramos de Vermouth Americano.

GIL BLAS
Batido.
Servido en un vaso de aperitivo, espolvorear con canela.

2 cucharaditas de azúcar impalpable, la yema y clara de un huevo.
80 gramos de Vermouth Torino.

GLORIA
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
1 banana pasada por el colador chino o en la licuadora, completar con Champagne bien helado.

GIRALDA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
60 gramos de Manzanilla.
20 gramos de Cognac Jerezano.
El zumo de una corteza de naranja.

GAUCHO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Raúl Suárez).

1/3 Vermouth dulce.
1/3 Coñac.
1/3 Dry Gin.
1 gota Bitter Angostura.
Zumo de piel de naranja quemada.

GEORGIA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Goma.
10 gramos de jugo de limón.
15 gramos de Licor Strega.
50 gramos de Dry Gin.

GIMLET
En un vaso de medio whisky con hielo picado y completar con soda.

25 gramos de jugo de Lima (Cordial Ross).
50 gramos de Dry Gin.

GIN BLIND
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Bitter Orange.
10 gramos de Curaçao.
10 gramos de Cognac.
50 gramos de Dry Gin.

GLOTON
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

20 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco, bien helado.

GOLF CLUB
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
25 gramos de Rhum blanco.
25 gramos de Whisky.
25 gramos de Calvados.

GOLDEN DANW
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

2 golpes de Apricot Brandy.
25 gramos de jugo de naranja.
60 gramos de Dry Gin.

GUARDIA VIEJA
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos, con fruta de estación.

2 golpes de jarabe de Granadina.
3 golpes de Triple Sec.
50 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Whisky Americano.

GRANADOS
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 golpe de Gran Marnier.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de limón.
25 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Jerez.

GREEN ROONM
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Orange.
1 golpe de Curaçao.
30 gramos de Cognac.
50 gramos de Vermouth Francés.

GUATEMALQUEÑO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
2 golpes de Pipermint.
20 gramos de Licor de mandarina.
30 gramos de Rhum blanco.
30 gramos de Caña tipo Habana.

GRAND SLAM
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ Swedisch Punch.
¼ Vermouth dulce.
¼ Vermouth seco.

GOYITA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Granadina.
30 gramos de Amer Picón.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Hesperidina.

GOLOSO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Bitter Rojo.
40 gramos de Ferro Quina.

GLANAT
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Pipermint.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Quinado.
40 gramos de Hesperidina.

GRANADA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
2 golpes de Apricot Brandy.
50 gramos de Manzanilla.
30 gramos de Cognac Jerezano.

GRETA GARBO
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Anissete.
25 gramos de crema de Menta.
25 gramos de Apricot Brandy.
25 gramos de Cognac.

GIBSON
Refrescado.
Servir en una copa de 80 gramos.

1/6 Vermouth seco.
5/6 Dry Gin.
Servir con una cebollita.

GOLFO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
20 gramos de Jerez.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Dry Gin.

GOOD FELLOW
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Apricot Brandy.
40 gramos de Whisky Americano.
40 gramos de Vermouth Torino.

GRAND DUQUE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Orange.
½ cucharadita de Granadina.
10 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Rhum de Jamaica.
35 gramos de Vodka.

GOLDEN PINE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Gran Marnier.
20 gramos de jugo de ananá.
50 gramos de Dry Gin.

GIN AND IT
Preparado directamente en un vaso de aperitivo.

½ Dry Gin.
½ Vermouth dulce.

GARAY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de jarabe de Granadina.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Manzanilla.
25 gramos de Hesperidina.

GALLARDONI
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de Cognac.
50 gramos de Vermouth Americano.

GRAN ROYAL
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de Julio Castro).

25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.

GRAN DUQUESA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. Llorca).

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
30 gramos de Pineral.
40 gramos de Vermouth Torino.

GLADYS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

40 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Dry Gin.
10 gramos de Apricot Brandy.

GRASSHOPPER
Batido.
Servir en una copa de 130 gramos.

1/3 Crema de Menta verde.
1/3 Crema de Cacao blanco.
1/3 Crema de leche.

GUARANI
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

El jugo de una mandarina.
10 gramos de jarabe de azúcar.
20 gramos de Jerez.
30 gramos de Cognac.

GUAYANA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de José Giménez).

10 gramos de licor de guindas.
10 gramos de jugo de ananá.
40 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Whisky.

GUADALQUIVIR
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 golpe de Anisette.
30 gramos de Manzanilla.
30 gramos de Cognac.
30 gramos de Vermouth Torino.

GLADIADOR
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

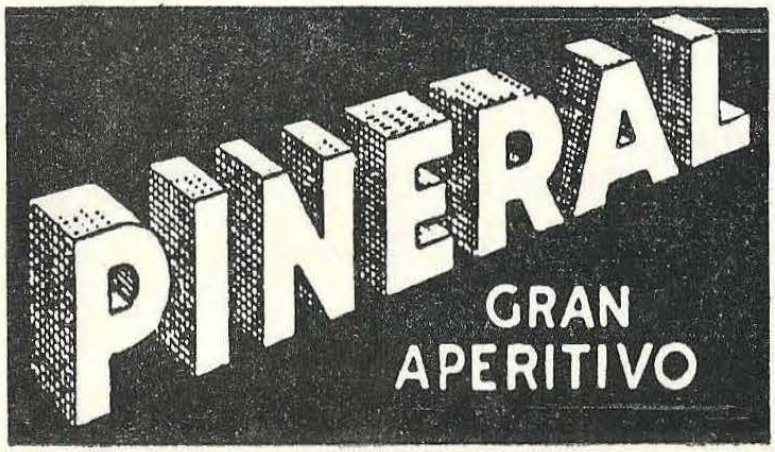
10 gramos de crema de Cassis.
40 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Whisky Escocés.

GRAN MONARCA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos (corona de azúcar).
(Creación de Eliseo Montaña. 4º premio concurso H. Walker).

4 golpes de Marrasquino.
20 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de Cognac.
20 gramos de Manzanilla.
20 gramos de Vermouth Francés.

GRAN MUNDO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Whisky Rye.
10 gramos de Chartreuse.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Jerez.



HESPERIDINA COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Cognac.
70 gramos de Hesperidina.

HARWARD
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Bitter Angostura.
2 golpes de jarabe de Goma.
35 gramos de Cognac.
35 gramos de Vermouth Francés.

HONOLULU
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
1 golpe de jarabe de limón.
2 golpes de crema de Cacao.
30 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Vermouth Francés.

HART
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Dubonnet.
30 gramos de Vermouth Torino.

H. P.
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de crema de Menta.
35 gramos de Vermouth Torino.
35 gramos de Whisky.

HUEMUL
Primer Premio
Vodka Eristow
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Primo Babini.

½ Vodka Eristow.
½ Jugo de pomelo.
Gotas de Granadina.
Refrescado.

HISPANO ARGENTINO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de jugo de pomelo.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Cherry Brandy.

HABANERA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de jugo de ananá.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Rhum blanco.

HUELVA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Ponche Español.
30 gramos de Cognac Jerezano.
40 gramos de Jerez.

HELVETICA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

2 golpes de jarabe de ananá.
10 gramos de Kirsch.
30 gramos de Cognac.
30 gramos de Dry Gin.
½ cucharadita de Bitter Rojo sobre la superficie.

IDEAL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de Abacaxi.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

IRIS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Bitter Rojo.
2 golpes de Triple Sec.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Francés.

IBERIA
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

10 gramos de Cognac.
40 gramos de Jerez.
40 gramos de Vermouth Torino.

IMPACTO
Primer Premio
Coñac Domecq
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Delmiro Janeiro.

40 gramos de Coñac Domecq.
30 gramos de Jerez Calvet.
10 gramos de Cherry Brandy.
Servir con una Guinda.
Refrescado.

INDIANAPOLIS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
5 gramos de licor de guindas.
10 gramos de Rhum de Jamaica.
25 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Francés.

INTERNACIONAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Whisky.
20 gramos de Dubonnet.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Hesperidina.

ILUSTRE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
5 gramos de Apricot Brandy.
20 gramos de Vodka.
50 gramos de Jerez.

INVICTO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Rhum de Jamaica.
10 gramos de crema de Cacao.
30 gramos de Whisky.
30 gramos de Vermouth Francés.

INDIANO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

30 gramos de licor Seco.
30 gramos de Rhum de Jamaica.
20 gramos de Hesperidina.

INDIO MANSO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de crema de Cassis.
4 golpes de Apricot Brandy.
4 golpes de jarabe de Granadina.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Cognac.

ILUSION
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Máximo Cabo).

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de Kirsch.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Dry Gin.

INDIO COYA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Manuel García).

30 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Caña de Catamarca.
25 gramos de Whisky.
10 gramos de jarabe de Granadina.

INCOGNITO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Alfredo Ascione).

25 gramos de jugo de ananá.
25 gramos de Apricot Brandy.
30 gramos de Cognac.
1 cucharadita de azúcar impalpable.

JOCKEY CLUB
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

15 gramos de Cognac.
15 gramos de Vermouth Francés.
Completar con Champagne seco bien helado.

JAPONES
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
60 gramos de Cognac.
20 gramos de Horchata de Chufas.

JALISCO
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

20 gramos de Pisco Yesca.
20 gramos de Rhum de Jamaica.
50 gramos de Vermouth Americano.

JERSEY
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
5 gramos de jarabe de Frambuesa.
70 gramos de Calvados.

JEREZ COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Curaçao.
80 gramos de Jerez.

JABALI
Refrescado.
PRIMER PREMIO
CONCURSO
PATROCINADO
POR
Gmo. PADILLA Ltda.
1963
Creado por:
Ulpiano González.

1/3 Gordon's Dry Gin.
1/3 Whisky Warren.
1/6 Vermouth Americano.
1/6 Grand Marnier.
1 Guinda.
Zumo de piel de limón.

JUANCITO LARGO
Primer Premio
Cunnington
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Francisco José Mayo.

50 gramos de Vodka.
5 gramos jugo de naranja.
1 Botellita Ginger-Ale Cunnington.

JUANA DE ARCO
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de crema de Cassis.
10 gramos de Vermouth Francés.
Completar con Champagne seco bien helado.

JUGO DE UVA COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

15 gramos de jugo de limón.
75 gramos de jugo de uva.

JAIME 1º
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Jerez.
30 gramos de Cognac Jerezano.

JAIPUR
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

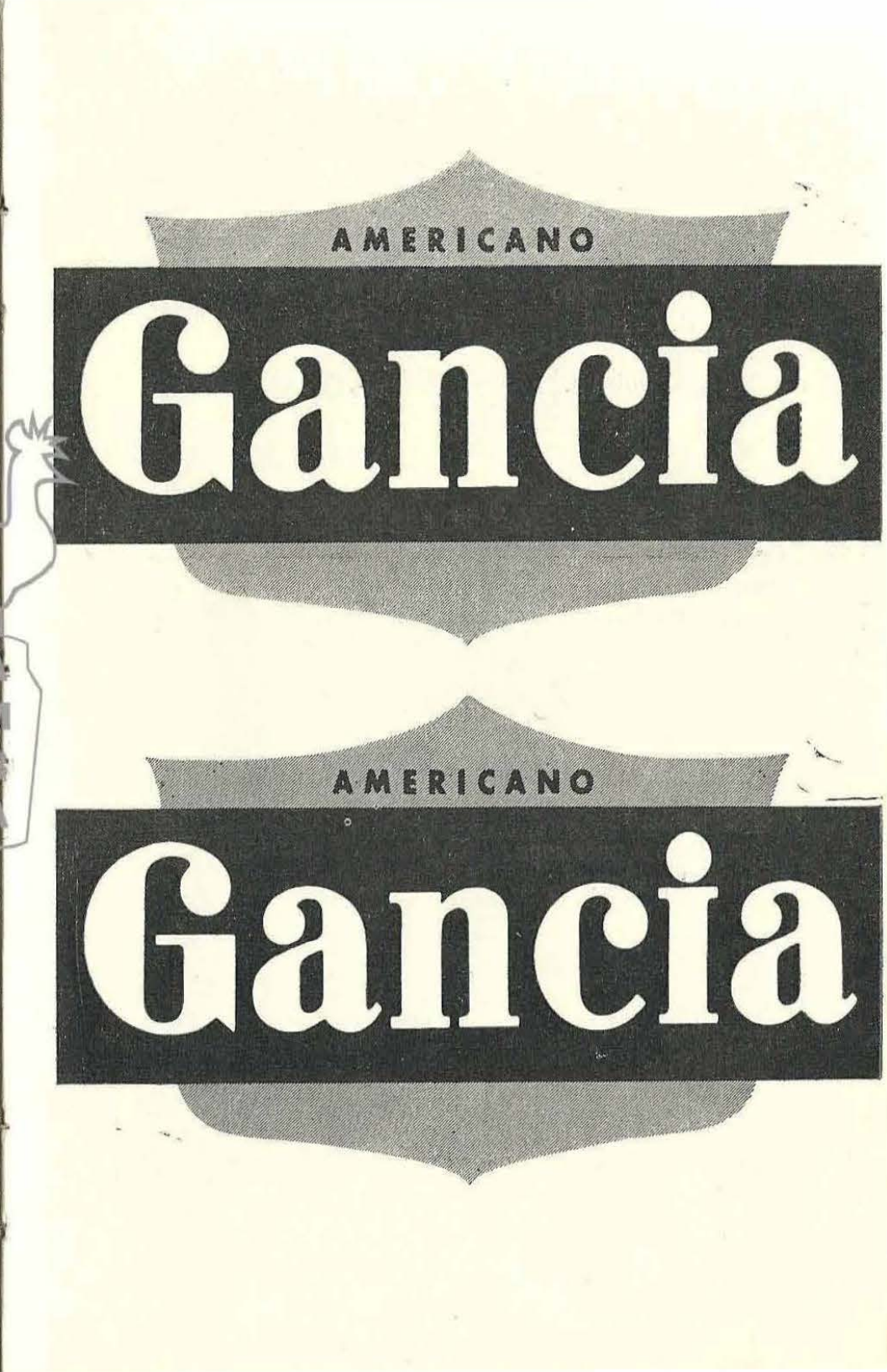
2 golpes de Bitter Rojo.
40 gramos de Vermouth Cárpano.
40 gramos de Whisky Americano.

JORGE NEWBERY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

10 gramos de Bitter Rojo.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Cognac.
30 gramos de Hesperidina.

JUVENTUD
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de T. Fernández).

5 gramos de jarabe de Granadina.
20 gramos de Kirsch.
25 gramos de Vermouth Fran-
30 gramos de Jerez.


AMERICANO
Gancia
AMERICANO
Gancia

MELIPAL
Refrescado.
2º Premio Concurso
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Carlos A. Quiroga.

¾ de Americano Gancia.
¼ de Whisky.
3 golpes de Amer Picón.
Retorcer una cascarita de limón.

SAN BENITO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de Americano Gancia.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de pulpa de ananá.

AMAPOLA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

35 gramos de Americano Gancia.
35 gramos Dubonnet.
10 gramos de Coñac.

RIVIERA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

25 gramos Americano Gancia.
10 gramos de Bitter Gancia.
20 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Jerez.

GIN WALKER

la otra mano del buen barman

Suave y enérgico, sutil, rico y delicado, el GIN WALKER amplía el panorama de todo barman, brindándole renovados recursos para sus cócteles, batidos y tragos largos.

GIN de HIRAM WALKER es imprescindible para acompañar el vermouth tradicional.

GIN de HIRAM WALKER "se casa" a la perfección con cualquier bebida seca o dulce, siendo **la base** del buen cóctel.

GIN de HIRAM WALKER refresca y anima todo jugo de fruta, al cual transfiere una definida personalidad que agudiza mejor el sabor.

GIN de HIRAM WALKER complementa toda bebida cola o gaseosa... "estimula y refresca"

CLARITO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

50 gramos de Dry Gin Walker's.
20 gramos de Vermouth Francés.
1 corteza de piel de limón.

ANTARTIDA
Batido.
2º Premio Concurso Hiram Walker 1950
Creado por:
Raúl Suárez.

50 gramos de Dry Gin Walker's.
30 gramos de pulpa de ananá.
10 gramos de Menta blanca.
Servir en una copa de 120 gramos con hielo granizado.

FULMINE
Refrescado.
1º Premio Concurso Hiram Walker 1963
Creado por:
Ceferino Martínez.

4/9 Dry Gin Walker's.
4/9 Vermouth Punt e Mes.
1/9 golpe de Bitter Campari.
1 golpe de licor Strega.

TOM-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de whisky, con unos trocitos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Dry Gin Walker's.
1 rodaja de naranja.
1 rodaja de limón.
1 cereza.

KOLA COCKTAIL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
75 gramos de Kola Secrestat.

KENTUCKY
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de Apricot Brandy.
30 gramos de Whisky Americano.
50 gramos de Oporto.

KING GEORGE
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

10 gramos de licor Drambuic.
30 gramos de Whisky Escocés.
40 gramos de Jerez.

KISS-ME-QUICK
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Frambuesa.
30 gramos de Ajenjo.
50 gramos de Jerez.

KNICKERBOCKER
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

3 golpes de jarabe de Frambuesa.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de Rhum blanco.

KINGSTHON
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Rhum de Jamaica.
10 gramos de crema de Cacao
30 gramos de Whisky.
30 gramos de Oporto

KIRSCH COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
40 gramos de Kirsch.
40 gramos de Vermouth Francés.

KING EDWARD
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Grand Marnier.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Rhum de Jamaica.

KIMBERLEY
Primer Premio
Martini & Rossi
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Benjamín González.

2/5 Vodka Eristow.
2/5 Pupa de frutilla.
1/5 Martini Dry.
2 golpes jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
Batido y servido en copa flauta.

KRASSIN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de Marrasquino.
40 gramos de Vermouth Americano.
35 gramos de Cubana Sello Verde.

KINS'S BAY
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

5 gramos de Rhum de Jamaica.
30 gramos de Whisky.
35 gramos de Oporto.

LADIES
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Pernod.
2 golpes de Bitter Angostura.
2 golpes de Anissette.
60 gramos de Whisky Americano.

LOLA
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

Jugo de media naranja batida. Completar con Champagne seco bien helado.

LOS ANGELES
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
10 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Whisky.

LITTLE DEVIL
(Diablo Pequeño)
Batido.
Servido en uan copa de 100 gramos.

15 gramos de jugo de limón.
15 gramos de jugo de naranja.
15 gramos de Triple Sec.
15 gramos de Rhum blanco.
15 gramos de Dry Gin.
15 gramos de Ponche Sueco.

LITTLE PRINCESS
(Pequeña Princesa)
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.
(Creación de J. Summers).

35 gramos de Rhum blanco.
35 gramos de Vermouth Torino.

LITTLE SLAM
(Pequeño Capote).
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
15 gramos de Rhum blanco.
15 gramos de Ponche Sueco.
40 gramos de Dry Gin.

LONDRES
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos, con una aceituna.

2 golpes de Bitter Orange.
2 golpes de Pernod.
2 golpes de jarabe de Goma.
60 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

LIBERTY
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.
(Creación de Víctor Broggi).

2 golpes de jarabe de Goma.
40 gramos de Calvados.
30 gramos de Rhum blanco.

LOTUS BLOSSOM
(Flor de Loto)
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

15 gramos de jugo de naranja.
25 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Cordial Medoc.

LORD COCKTAIL
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

5 gramos de jarabe de Granadina.
5 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Cordial Medoc.
50 gramos de Whisky Escocés.

LA RIVERA
Primer Premio
Inchauspe y Cía.
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Juan Fernández.

30 gramos Vodka Inchauspe.
20 gramos Coñac Cazador.
20 gramos Chinato Garda blanco.
10 gramos Triple sec.
Refrescado.

LOLA FLORES
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

5 gramos de Pippermint.
25 gramos de Cognac.
50 gramos de Jerez.

LOCANE
Primer Premio
Destil. Locane y Cía.
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Manuel Otero.

¼ Rhum Javers.
¼ Coñac Javers Reserva.
¼ Vermouth Cinzano.
¼ Curaçao Bols.
Servir con un Kinoto.
Refrescado.

LEALTAD
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de limón.
20 gramos de Cognac.
40 gramos de Hesperidina.

LINCOLN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de crema de Cassis.
40 gramos de Whisky Rye.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.

LAS DOS DONCELLAS
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ clara de huevo.
15 gramos de limón.
5 gramos de Frambuesa.
50 gramos de Dry Gin.

LA BASTILLA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Cherry Brandy.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Vermouth Francés.

LEGIONARIO
Preparado y servido en la misma copa.

2 golpes de jugo de limón.
2 golpes de Salsa Perrins.
20 gramos de jugo de tomate.
20 gramos de Cognac.
Agregar una yema de huevo entera.

LADY DOREEN
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de R. W. Dobbs).

20 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Marrasquino.
40 gramos de Dry Gin.

LA SIERRA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

40 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Triple Sec.
20 gramos de Whisky.

LA CUMBRE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

20 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Guindado.

LA PORTEÑA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de José Giménez).

10 gramos de Fernet.
40 gramos de Hesperidina.
40 gramos de Vermouth Francés.

LAFAYETTE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

2 golpes de Triple Sec.
40 gramos de Dubonnet.
40 gramos de Vermouth Francés.

LIBERTADOR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
3º premio concurso H. Walker 1950.
(Creación de Manuel Lamas).

10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin Walkers.

Cuanto más conozca Vd.
de WHISKY ESCOCES
más le gustará
Ballantine's
El WHISKY auténtico de ESCOCIA

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS:
WATTINNE BOSSUT & Cia. S.A.
CANGALLO 346 · BUENOS AIRES

LIDER
Refrescado.
Servido en una copa adecuada.
(Creación de Gabriel Tugores).

2 golpes de jugo de limón.
2 golpes de Curacao.
50 gramos de Vermouth Americano.
50 gramos de Jerez Seco.

LULES
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de Cherry Brandy.
35 gramos de Pisco Yesca.
40 gramos de Vermouth Francés.

LLOYD GEORGE
Servido en copa flauta de 120 gramos.

25 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

MARTINI
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

25 gramos de Vermouth Torino.
45 gramos de Dry Gin.

MARTINI (Demi Sec)
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

40 gramos de Dry Gin.
15 gramos de Vermouth Torino.
15 gramos de Vermouth Francés.

MARTINI (Dry)
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

50 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Martini Dry.
Zumo de piel de limón.

MANHATTAN
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
35 gramos de Whisky Americano.
35 gramos de Vermouth Torino.
1 cereza.

MANHATTAN
(Demi Sec)
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
30 gramos de Whisky Americano.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.

MANHATTAN
(Seco)
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
35 gramos de Whisky Americano.
35 gramos de Vermouth Francés.

MAIDEN'S BLUSH
(Rubor de niña)
Batido.
Servido en copa flauta de 120 gramos.
Corona de azúcar en el borde de la copa.

1 cucharadita de jarabe de Frambuesa.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Dry Gin.
Completar con Champagne seco bien helado.

MAIDEN'S BLUSH
(Fórm. inglesa)
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

3 golpes de jarabe de Frambuesa.
½ cucharadita de azúcar.
20 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Pernod.
50 gramos de Dry Gin.
1 corteza de limón.

MORENO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Rhum Jamaica.
30 gramos de Amaro.
30 gramos de Manzanilla.
20 gramos de Hesperidina.

MONTANA
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Anissette.
35 gramos de Cognac.
35 gramos de Vermouth Francés.

MONTPELLIER
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Fernet.
30 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Torino.

MERRY WIDOW
(Viuda alegre)
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Pippermint.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

MAR DEL PLATA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
40 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Kirsch.

MONT BLANC
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Cherry Brandy.
50 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Cognac.

MIRAFLOR
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de jarabe de Granadina.
35 gramos de Pisco.
40 gramos de Vermouth Francés.

MELIPAL
Refrescado.
2ª Premio Concurso
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Carlos A. Quiroga.

¾ Americano Gancia.
¼ Whisky.
3 golpes de Amer Picón.
Retorcer una cascarita de limón.

MIKADO
Batido.
Servir en una copa de 90 gramos.

1 Copita de Brandy (coñac).
2 Golpes de Angostura Bitter.
2 Golpes de Crema de Noyau.
2 Golpes de Jarabe de Orge.
2 Golpes de Curaçao.

MUNDIAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de crema de Cacao.
10 gramos de Strawberry.
20 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Whisky.
30 gramos de Jerez.

MAGNETICO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Cognac.

MALVINAS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Guindado.
30 gramos de Hesperidina.
40 gramos de Cubana Sello Verde.

MENDOZA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Apricot Brandy.
4 golpes de Cognac.
25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.

MAIPU
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Curaçao.
4 golpes de Apricot Brandy.
10 gramos de Strawberry.
25 gramos de Jerez.
25 gramos de Cognac.

MARGARET ROSE
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
15 gramos de jugo de limón.
15 gramos de Triple Sec.
25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Calvados.

MINESSOTTA
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

1 golpe de Pernod.
35 gramos de Whisky Americano.
35 gramos de Vermouth Torino.

MARTINICAN
Refrescado.
Servido en copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
5 gramos de Rhum Jamaica.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

MISSISIPPI
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
1 cucharadita de jugo de limón.
2 golpes de crema de Cacao.
60 gramos de Dry Gin.

MARCONI
Refrescado.
Servido en copa de 80 gramos.

40 gramos de Calvados de Calingasta.
30 gramos de Vermouth Torino.

METROPOLITAN
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de A. R. Gower).

1 golpe de Bitter Angostura.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Cognac.

MERRY MAIDEN
(Niña alegre)
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de jugo de limón.
5 gramos de Kumel.
30 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

MIAMI
Batido.
Servido en copa de 90 gramos.

2 golpes de Curaçao.
20 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

MAYO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de Cognac.
25 gramos de Hesperidina.
25 gramos de Vermouth Torino.

MARY PICKFORD
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de jarabe de Granadina.
50 gramos de Rhum blanco.
30 gramos de jugo de ananá.

MILLIONAIRE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de Lima.
25 gramos de Dry. Gin.
25 gramos de Rhum de Jamaica.
20 gramos de Apricot Brandy.

MOULIN ROUGE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

3 golpes de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Apricot Brandy.

MORNING GLORY
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
½ clara de huevo.
1 golpe de Pernod.
15 gramos de jugo de limón.
60 gramos de Dry Gin.

MEDIA CAÑITA
Servido en una copa flauta.

30 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

MITRE
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Cherry Brandy.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Dry Gin.

MILTON
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de jarabe de Granadina.
40 gramos de Amer Picón.
40 gramos de Dry Gin.

MAYFAIR
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

3 golpes de Apricot Brandy.
30 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Dry Gin.

MIRAMAR
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
25 gramos de Dubonnet.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Dry Gin.

MONTECARLO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de licor Amarillo.
40 gramos de Dubonnet.
40 gramos de Dry Gin.

MANILLA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de azúcar.
10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de jugo y pulpa de ananá.
50 gramos de Rhum de Jamaica.

MILLION DOLLAR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ clara de huevo.
½ cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Dry Gin.

MARBELLA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

2 golpes de Bitter Angostura.
40 gramos de Vermouth Americano.
40 gramos de licor Seco.

MARCO POLO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

2 golpes de jarabe de Granadina.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Ferro-Quina.
2 golpes de Marrasquino.

¡Infaltables en el Bar!

Paddy

A BASE DE ALCOHOL DE CEREALES
Y CON WHISKY DE MALTA ESCOCES

COGNAC BOUSSAC

Cubana Sello Verde

Cubana Sello Rojo

MARTE Publicidad

GUILLERMO PADILLA LTDA. S.A.C.I.

WARREN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
Creado por:
Raúl Suárez.

2/5 Whisky Warren.
2/5 Dry Gin Gordon's.
1/5 Cointreau.
1 Guinda.

PRINCIPE DE GALES
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

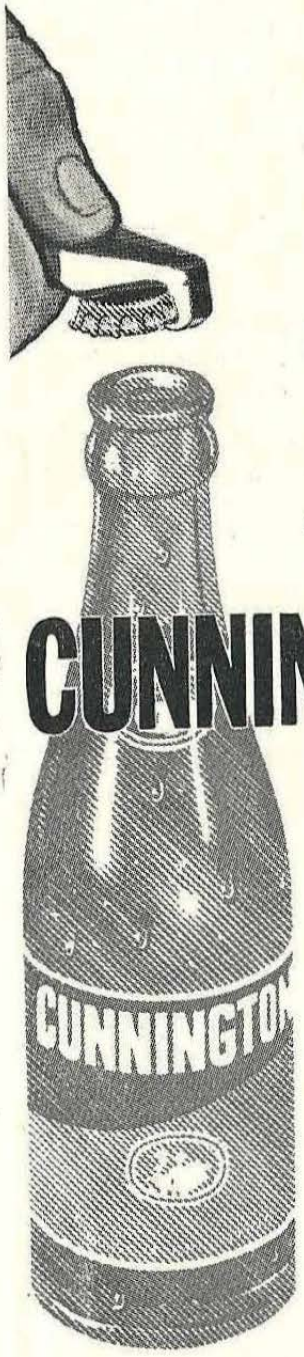
40 gramos de Whisky Warren.
40 gramos de Jerez.
10 gramos de Crema de Cassis.

WHISKY SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 medida de Whisky Warren.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
El jugo de medio limón.

WHISKY HIGHBALL
Preparado y servido en un vaso de whisky, con un pedazo de Hielo grande.

1 medida de Whisky Warren.
Completar con una Ginger-Ale Canadá Dry.



beba
INDIAN
TONIC
CUNNINGTON
y
olvídese
de la
sed

GIN TONIC

Preparado y servido en un vaso de whisky con un trozo de hielo y una rodaja de limón con cáscara.

1 medida de Dry Gin.
Completar con una Indian Tonic Cunnington.

BOSTON COOLER

Preparado y servido en un vaso de whisky con hielo picado.

1 copita de Crema de Cacao.
1 cucharadita de jarabe de Grosella.
El jugo de medio limón.
Completar con una Ginger-Ale Cunnington.

SAN JUAN

Preparado y servido en un vaso de whisky con hielo picado.

50 gramos de Vodka Inchauspe.
Completar con una botellita de Indian Tonic Cunnington.

COGOTE
(Horse Neck)

Preparado y servido en un vaso de whisky con la corteza entera de un limón y un pedazo grande de hielo.

1 copita de Coñac.
Completar con una Ginger-Ale Cunnington.

MANAGUA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de jarabe de Granadina.
30 gramos de Cognac.
45 gramos de Manzanilla.

MADRESELVA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

3 golpes de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Pisco.

MADARIAGA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

2 golpes de Cherry Brandy.
1 golpe de Curaçao.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Jerez.

MELODIA
Batido.
Servir en una copa flauta de 120 gramos.
Creado por:
Manuel Otero.

50 gramos de Vodka.
25 gramos de Crema de leche.
25 gramos de pulpa de ananá.
Gotas de Apricot Brandy.
Gotas de Granadina.

MARIA GUERRERO
Servido en una copa flauta de 120 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de crema de Cacao.
4 golpes de Triple Sec.
4 golpes de licor Amarillo.
20 gramos de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

MERIDIANO QUINTO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de T. Fernández).

10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de Cognac.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Jerez.

MEDIA LUNA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).
1º premio Madrid año 1927.

2 golpes de jarabe de Granadina.
3 golpes de Cherry Brandy.
30 gramos de Kirsch.
50 gramos de Jerez.

METROPOL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de crema de Cassis.
30 gramos de Pisco.
45 gramos de Vermouth Francés.

MONKEY GLAND
Batido.
Servir en una copa de 90 gramos.

3/5 Dry Gin.
2/5 Jugo de naranja.
2 Golpes de Granadina.
2 Golpes de Absenta (Pernod).

MIRAMAR
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

2 golpes de Marrasquino.
30 gramos de Pisco.
40 gramos de Vermouth Francés.
5 gramos de jarabe de Grosella.

MARIHUANA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Máximo Cabo).

2 golpes de jarabe de ananá.
20 gramos de Rhum blanco.
20 gramos de Doble V.
40 gramos de Vermouth Americano.

NEGRONI
Refrescado.
Servido en una copa o vaso de 200 gramos.
Un trozo de hielo.

30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Bitter Rojo.
30 gramos de Dry Gin.
Agregar una rodaja de naranja con cáscara.

NATIONAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Cognac.
30 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Dubonnet.

NECTAR
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Curaçao.
20 gramos de Cognac.
60 gramos de Jerez.

NEVADA
Servido en una copa flauta. Batir fuertemente 20 gramos de crema de leche, verterla encima sin que se mezcle.

20 gramos de crema de Cacao.
20 gramos de Cognac.
40 gramos de Whisky Rye.

NEGRITA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Rhum Jamaica.
20 gramos de Amaro.
40 gramos de Vermouth Francés.

NUEVA YORK
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
15 gramos de Naranja.
50 gramos de Whisky Rye.
El zumo de una corteza de naranja.

NEWPORT
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

10 gramos de Apricot Brandy.
20 gramos de Hesperidina.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Whisky Rye.

NUEVE DE JULIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Pisco.
20 gramos de Quinado.

NOCHE Y DIA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Máximo Cabo).

2 golpes de Apricot Brandy.
2 golpes de Cherry Brandy.
40 gramos de Venmouth Torino.
30 gramos de Whisky.

NOCHE CLARA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos, con una cucharadita de crema de Cacao en el fondo de la copa.

½ clara de huevo.
1 cucharadita de azúcar.
15 gramos de jugo de limón.
1 golpe de Pernod.
50 gramos de Dry Gin.

NORMANDY
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de Cherry Brandy.
10 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

NAUTICO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Rhum de Jamaica.
30 gramos de Whisky.
40 gramos de Jerez.

NAPOLEON
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Triple Sec.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Vermouth Francés.

NOCHEBUENA
Servido en copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de Marrasquino.
20 gramos de Calvados de Calingasta, completar con Sidra bien helada.

NOTRE DAME
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Apricot Brandy.
20 gramos de Cognac.
30 gramos de Dubonnet.
30 gramos de Vermouth Francés.

NOCHE DE LUNA
Refrescado.
Servido en un vaso de 200 gramos, con hielo picado.

20 gramos de Bitter Rojo.
20 gramo de Dry Gin.
40 gramos de Hesperidina.
Media rodaja de limón con cáscara y media rodaja de naranja con cáscara.

NIÑA BONITA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos, con una guinda escurrida.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de Kirsch.
35 gramos de Vermouth Francés.

NAPALPY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Marasquino.
40 gramos de Pisco.
40 gramos de Vermouth Francés.

NICARAGUA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Cognac.
20 gramos de Rhum de Jamaica.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Oporto.

NORMANDIA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

2 golpes de Triple Sec.
30 gramos de Dubonnet.
30 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Whisky Escocés.

NOCTURNO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de José Silva).

10 gramos de Bitter Rojo.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Amer Picón.
El zumo de la cáscara de mandarina.

NO ME OLVIDE

Servido en una copa flauta de 120 gramos, con media rodaja de naranja y media de limón.

(Creación de Pedro Chicote).

1 cucharadita de jugo de frutilla.

1 cucharadita de jugo de ananá.

El jugo de media naranja, batir y completar con Champagne seco bien helado.

NOBLE INDIO

Refrescado.

Servido en una copa de 100 gramos.

(Creación de José Giménez).

40 gramos de Jerez.

30 gramos de Vermouth Americano.

20 gramos de Rhum de Jamaica.

NUMANCIA

Refrescado.

Servido en una copa de 90 gramos.

(Creación de Julio Castro).

25 gramos de Cognac.

25 gramos de Cherry Brandy.

30 gramos de Jerez.

NUEVA ARGENTINA

Batido.

Servido en una copa de 100 gramos.

(Creación de Rodolfo Mario Marchelli).

40 gramos de Vermouth Torino.

20 gramos de Hesperidina.

20 gramos de Whisky.

10 gramos de Jerez Quina.

ÑANDU
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de jugo de limón.
5 gramos de jarabe de Granadina.
10 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Whisky.

OCEAN CLUB
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Triple Sec.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
15 gramos de jugo de limón.
60 gramos de Pisco.

OLD CLUB
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Triple Sec.
20 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Cognac.
30 gramos de Hesperidina.

OPERA
Finalista Concurso
A. M. B. A. 1959
Creado por:
Sebastián Fuentes.
Batido.
Servido en copa de 120 gramos.

¼ Vodka Eristow.
¼ Jerez Tío Paco.
¼ Jugo de pomelo Crepúsculo.
¼ Jugo de ananá.
2 Golpes de Curaçao blanco Bols.
1 Cucharadita de azúcar impalpable.

ORO VIEJO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
10 gramos de crema de Cacao
10 gramos de Rhum de Jamaica.
40 gramos de Jerez.

ORLEANS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de jarabe de Granadina.
4 golpes de crema de Cassis.
35 gramos de Dry Gin.
35 gramos de Jerez.

ORINOCO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

2 golpes de licor de guindas.
20 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de Cognac.
40 gramos de Vermouth Francés.

OPALO
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

Se bate en la cocktelera aproximadamente unos 65 gramos de Pernod, se traslada a la copa y se agrega una cucharadita de granadina, que quedará depositada en el fondo.

OPALO IMPERIAL
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

Se depositan en el vaso una cucharadita de Granadina y una de Pippermint, se bate en la cocktelera 65 gramos de Pernod y se vierte cuidadosamente en la copa ya preparada, evitando mezclar los líquidos.

ORANGE BLOSSOM
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

40 gramos de jugo de naranja.
40 gramos de Dry Gin.

ORANGE BLOOM
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

10 gramos de Triple Sec.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Dry Gin.

OLD PAL
Refrescado.
Servir en una copa de 80 gramos.

1/3 Rye Whisky.
1/3 Vermouth seco.
1/3 Bitter Campari.

OPTIMISTA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Whisky Americano.
30 gramos de Jerez.

OLD FASHIONED
Servido en un vaso adecuado con un pisón de vidrio o una cucharita.

Un terrón de azúcar empapado en Bitter Angostura, una corteza de limón, pequeños trocitos de hielo, una medida de Whisky Americano. Agregar media rodaja de naranja.

ORIENTAL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de medio limón.
15 gramos de Curaçao blanco.
15 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Whisky Rye.

OLD NICK
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Bitter Orange.
10 gramos de jugo de naranja.
10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de licor Drambuie.
40 gramos de Whisky Rye.

OPENING
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
30 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Whisky Rye.

PRIMAVERA
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

30 gramos de jugo de naranja.
25 gramos de jugo de frutilla.
25 gramos de jugo de durazno.

Este "cocktail" es esencialmente a base de jugo de frutas, en consecuencia, pueden usarse tantas variantes como se estime oportuno, no obstante, su color debe oscilar entre el rosa claro y el rojo. Se deben emplear con preferencia frutas frescas y jugos cítricos. Suele asimismo, agregársele Sidra o Champagne.

PICK ME UP Nº 1
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 cucharadas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
10 gramos de crema de Cacao.
10 gramos de Rhum de Jamaica.
10 gramos de Cognac.

Este "cocktail" debe prepararse empleando un batidor de alambre o de caña de bambú, batiendo previamente la yema de huevo con el azúcar hasta formar una crema espesa, se agrega a continuación la crema de Cacao, procurando ir añadiendo los licores a medida que se bate. Si se desea servir frío se puede adicionar un poco de hielo rallado y continuar batiendo hasta que quede disuelto.

Debe tener especialmente en cuenta que esta preparación adquiere la consistencia de una crema compacta. En consecuencia, si fuera necesario para lograrlo, debe añadirse más azúcar.

PICK ME UP Nº 2
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
15 gramos de Curaçao.
15 gramos de Rhum de Jamaica.

PRINCESA DEL DOLAR
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos con fruta de estación.

1 golpe de licor Amarillo.
1 golpe de Kirsch.
1 golpe de Marrasquino.
1 golpe de jarabe de ananá.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Dubonnet.

PRINCIPE DE GALES
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Cordial Medoc.
40 gramos de Jerez.
35 gramos de Whisky Escocés.

PEACH BLOW
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

3 golpes de Triple Sec.
40 gramos de Dubonnet.
40 gramos de Dry Gin.

PRINCIPE DE ASTURIAS
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 terrón de azúcar empapado en Bitter Angostura.
10 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco.

PRAIRIE OYSTER
Preparado y servido en un vasito o copa de 80 gramos.

1 yema de huevo.
2 golpes de jugo de limón.
1 golpe de Vinagre.
1 golpe de Salsa Perrins.
1 golpe de Salsa Tobasco.
1 cucharadita de tomate Kechup.
Sazonar con sal y pimienta adecuadamente.

PRINCESA MARY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
20 gramos de crema de leche.
25 gramos de crema de Cacao.
25 gramos de Dry Gin.

PRINCE'S SMILE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de jugo de limón.
20 gramos de Apricot Brandy.
20 gramos de Calvados.
40 gramos de Dry Gin.

PRINCESA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
20 gramos de crema de leche.
30 gramos de Apricot Brandy.
30 gramos de Cognac.

PRINCETON
Refrescado.
Servir en una copa de 80 gramos.

2/3 Dry Gin.
1/3 Vino Oporto.
2 Golpes de Orange Bitter.
Piel de limón retorcida.

PICCADILLY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
1 cucharadita de Pernod.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

PARRAVICINI
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
25 gramos de Pineral.
25 gramos de Hesperidina.
25 gramos de Cubana Sello Verde.

POKER
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Vermouth Torino.
35 gramos de Rhum blanco.

PINK ROSE
Servido en una copa de 100 gramos.

1 clara de huevo.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de crema de leche.
50 gramos de Dry Gin.

PATRICIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

2 golpes de jarabe de Granadina.
2 golpes de Cherry Brandy.
40 gramos de Pisco.
40 gramos de Jerez.

PALERMO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

4 golpes de crema de Cassis.
4 golpes de jarabe de Granadina.
25 gramos de Hesperidina.
25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Vermouth Francés.

PALACE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

2 golpes de Curaçao Rojo.
2 golpes de Rhum.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Jerez.

PELLEGRINI
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Julio Castro).

1 golpe de Triple Sec.
40 gramos de Hesperidina.
40 gramos de Vermouth Francés.
Agregar un kinoto.

PEPITO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Bueno).

10 gramos de Marrasquino.
35 gramos de Dry Gin.
35 gramos de Dubonnet.
El zumo de una corteza de limón.

PIPO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de T. Fernández).

5 gramos de jarabe de Granadina.
30 gramos de Pineral.
30 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Dry Gin.

POLO NORTE
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

2 golpes de Marrasquino.
1 clara de huevo.
Jugo de medio limón.
50 gramos de Dry Gin.

PLAZA HOTEL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Bueno).

10 gramos de Cherry Brandy.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino..
25 gramos de Dry Gin.

PORTEÑO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de crema de Cacao.
35 gramos de Cubana Sello Verde.
40 gramos de Vermouth Torino.

PUERTO RICO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de naranja.
25 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Dry Gin.

PUEYRREDON
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de crema de Cassis.
4 golpes de Apricot Brandy.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Cognac.

DESTILERIAS

BOUSO

S. R. L.

DISTRIBUIDORES

SALCINES & Cía.

S. A. I. C.

Herrera 297

Buenos Aires

WHISKY SOUR
Batido
Servido en copa de 90 gramos.

60 gramos Whisky "Dumbarton".
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
el jugo de ½ limón.

LORD COCKTAIL
Batido
Servido en copa de 80 gramos.

50 gramos Whisky "Dumbarton".
10 gramos Apricot.
5 gramos Granadina.
5 gramos jugo limón.

BRANDY FIZZ
Batido
Servido en vaso de 200 gramos. Terminar de llenar con soda.

50 gramos Coñac "Imperio".
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
el jugo de ½ limón.

STINGER COCKTAIL
Batido
Servido en coua de 80 gramos.

35 gramos Coñac "Imperio".
35 gramos de Crema de Menta blanca.

PARLAMENTO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de Strawberry Oscuro.
25 gramos de Jerez.
25 gramos de Rhum de Jamaica.
25 gramos de Dry Gin.

PARISIEN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de crema de Cassis.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

PERFECT LADY
(Chica Perfecta)
Batido.
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de S. Cox, 1er. premio concurso de Londres 1936).

20 gramos de Peach Brandy.
20 gramos de jugo de limón.
40 gramos de Dry Gin.
½ clara de un huevo.

PADDY
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de licor Drambuie.
30 gramos de Whisky Escocés.
30 gramos de Vermouth Francés.

PALMER
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
2 golpes de jugo de limón.
60 gramos de Whisky Americano.

PALL MALL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Orange.
1 cucharadita de crema de Menta Blanca.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Vermouth Francés.

PARADISE
Batido.
Servir en una copa de 90 gramos.

½ Dry Gin.
¼ Apricot Brandy.
¼ Jugo de naranja.

PINK GIN
Preparado y servido en un vaso de aperitivo.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 medida de Dry Gin.
Completar con agua o soda, según se desee.

PINK LADY
Batido.
Servido en un vaso de aperitivo. Completar con agua o soda.

1 golpe de jugo de limón.
1 clara de huevo.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
1 medida de Dry Gin.

PLANTERS PUNCH
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ Rhum.
½ jugo de naranja.
1 golpe de limón.
Cocktelera.

POLO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jugo de limón.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Dry Gin.

PRESIDENTE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jugo de limón.
25 gramos de Vermouth Americano.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Rhum blanco.

PANAMEÑO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jarabe de Granadina.
5 gramos de jugo de limón.
10 gramos de crema de Cacao.
60 gramos de Dry Gin.

PISCO COCKTAIL
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jarabe de Granadina.
12 gramos de jugo de limón.
60 gramos de Pisco.

PINERAL COCKTAIL
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
Un poquito de agua.
70 gramos de Pineral.

PATRIA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos con corona de azúcar.

1 golpe de Bitter Angostura.
3 golpes de Marrasquino.
25 gramos de Rhum de Jamaica.
50 gramos de Hesperidina.

PEPITA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
2 golpes de crema de Cacao.
2 golpes de jugo de limón.
35 gramos de Cognac.
35 gramos de Manzanilla.

PARAGUAYO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

Písese en el vaso un cuarto de naranja con cáscara.
1 golpe de Bitter Angostura.
5 gramos de jarabe de ananá.
50 gramos de Caña Paraguaya.

PADDY 62
Refrescado.
SEGUNDO PREMIO CONCURSO I. B. A. 1962 (Hamburgo)
Creado por:
Raúl Suárez.

2/5 Paddy.
2/5 Gordon's Dry Gin.
1/5 Licor de Mandarina.

PUCARA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Polidoro Vázquez).

10 gramos de Curaçao Blanco.
10 gramos de Apricot Brandy.
5 gramos de Jugo de Limón.
40 gramos de Dry Gin
½ Clara de Huevo.

PORTEÑO ALEGRE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Alvaro Crespo).

10 gramos de Cognac.
20 gramos de Quinado.
50 gramos de Vermouth Torino.

PASO RE LOS ANDES
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de M. Llorca).

20 gramos de Bitter Rojo.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

QUITAPENAS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de crema de Cacao.
2 golpes de jarabe de Granadina.
35 gramos de Cubana Sello Verde.
40 gramos de Vermouth Francés.

QUINCE ABRILES
Batido.
Servido enun a copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de frutilla.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de jarabe de Granadina.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Cognac.

QUEEN ELIZABETH
Refrescado.
Servido en una copa flauta con hielo rallado.

40 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Benedictine.
20 gramos de jugo de lima.

QUARTER DECK
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de Jerez.
40 gramos de Rhum blanco.

QUEEN OF THE OCEAN
(Reina de los mares)
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 clara de huevo.
10 gramos de Kirsch.
10 gramos de Curaçao.
10 gramos de Cognac.
40 gramos de Dry Gin.

15 DE ABRIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Silva).

2 golpes de Curaçao.
5 gramos de Amaro Pagliotti.
40 gramos de Vermouth seco.
40 gramos de Dry Gin.

ROSSE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2/3 Vermouth seco.
1/3 Kirsch.
1 golpe de jarabe de Frambuesa.

RUBI
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de crema de Cassis.
35 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Dry Gin.

ROYAL SMILE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de jarabe de Granadina.
3 golpes de jugo de limón.
30 gramos de Calvados.
40 gramos de Dry Gin.

ROYAL ROMANCE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación J. Perosino, 1er. premio concurso Londres 1934).

1 golpe de jarabe de Granadina.
40 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Grand Marnier.
20 gramos de Dry Passion Fruit Juice.

ROSICLER
Primer Premio
Americano Gancia
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Rodolfo M. Marchelli.

½ Vermouth Americano Cinzano.
¼ de Jerez seco.
¼ de Bitter Gancia.
3 Gotas de Bitter Angostura.
Batido.

ROYAL JUBILEE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación A. Graddock).

20 gramos de jugo de limón.
20 gramos de Triple Sec.
40 gramos de Calvados.

ROYAL CLOVER CLUB
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
1 clara de ruevo.
60 gramos de Dry Gin.

ROOSEVELT
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de limón.
25 gramos de Rhum de Jamaica.

ROSA DE OTOÑO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de jarabe de Granadina.
50 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Kirsch.

ROYALIST
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de W. J. Tarling).

20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Benedictine.
40 gramos de Whisky Bourbón.

RELAMPAGO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de jarabe de Granadina.
10 gramos de Apricot Brandy.
20 gramos de Kirsch.
45 gramos de Pisco.

RIVIERA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de A. Tossi).

10 gramos de Bitter Rojo.
20 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Jerez.
25 gramos de Vermouth Americano.

ROB - ROY
Refrescado.
Servir en una copa de 80 gramos.

½ Vermouth dulce.
½ Medida Scotch Whisky.
1 Golpe de Angostura Bitter.
1 Cereza.

ROADSTER
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

25 gramos de Grand Marnier.
25 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

REVELACION
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de W. Grandey).

10 gramos de jugo de naranja.
10 gramos de Apricot Brandy.
20 gramos de licor Aurum.
40 gramos de Dry Gin.

RED LION
(León Rojo)
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos con corona de azúcar.
(Creación de A. Tarling, 1er. premio Londres 1933).

15 gramos de jugo de limón.
15 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de Grand Marnier.
30 gramos de Dry Gin.

RED SHADOW
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de W. J. Mills).

20 gramos de Cherry Brandy.
20 gramos de Apricot Brandy.
40 gramos de Whisky Rye.

RUBOR DE NIÑA
Batido.
Servido en una copa flauta de 120 gramos, corona de azúcar.

1 cucharadita de jarabe de Frambuesa.
20 gramos de Vermouth Francés.
20 gramos de Dry Gin.
Completar con Champagne seco bien helado.

REFRESCADO DE VERMOUTH
Servido en un vaso de aperitivo.

Consiste esencialmente en una porción de Vermouth completada con soda y refrescado en un vaso de composición. Puede perfumarse con un golpe de Bitter Angostura. Es muy difundida la costumbre de servirlo con fruta de estación, no obstante, lo correcto es prescindir de la fruta. Asimismo, con cualquier otra bebida refrescada, debe seguirse la misma regla.

RELICARIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de crema de Cog-
2 golpes de Triple Sec.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Dry Gin.

ROSSINI

¼ Vermouth Torino.
½ Vodka Eristow.
¼ Bitter Rossi.
¼ Quina Martini.
Media tajada de naranja, una cáscara de limón, dos cubitos de hielo y soda.

REPULSE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

5 gramos de Apricot Brandy.
35 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Oporto.

REINA MORA
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.
(Creación de Aureo Cerdeira).

50 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de jugo de frutilla.
20 gramos de Dubonnet.

RED SEA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

¼ Licor Strega.
¼ Whisky.
½ Vermouth Seco.
1 Gota Quina Martini.

ROSITA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

2 golpes de jarabe de Granadina.
10 gramos de Cherry Brandy.
20 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de Dry Gin.

ROSEDAL
Refrescado.
Servido en una copa adecuada.
(Creación de Gabriel Tugores).

1 golpe de jarabe de Granadina.
2 golpes de jugo de limón.
70 gramos de Jerez seco.
40 gramos de Dry Gin.

ROLY 11º
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Raúl Marinoni).

30 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Whisky Escocés.
20 gramos de Guindado.
10 gramos de Cognac.

ROBERTA
Refrescado.
PRIMER PREMIO CONCURSO I. B. A. 1963 (Saint Vicent)
Creado por:
Pietro Cuccoli.

⅓ Vodka Smirnoff.
⅓ Vermouth Cinzano Dry.
⅓ Cherry Brandy Heering.
2 gotas Bitter Campari.
2 gotas Crema de Banana.

REY DEL BOSQUE
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.
(Creación de Benjamín González).

30 gramos de Amer Picón.
30 gramos de Doble V.
30 gramos de Quinado.
20 gramos de crema de Cassis.

RINCON FLORIDO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Carlos Alberto Quiroga).

5 golpes de Kirsch.
20 gramos de Bitter Rojo.
60 gramos de Vermouth Francés.
El zumo de una corteza de limón.

SAN MARTIN
(Dulce)
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Dry Gin.
35 gramos de Vermouth Torino.

SAN MARTIN
(Demi sec)
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Dry Gin.
17 gramos de Vermouth Torino.
17 gramos de Vermouth Francés.

SAN MARTIN (Seco)
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

SIDE CAR
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

15 gramos de jugo de limón.
15 gramos de Cointreau.
40 gramos de Cognac.

STINGER
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.

35 gramos de Menta Blanca.
35 gramos de Cognac.

SARATOGA
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

15 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

SARATOGA
(Antiguo)
Refrescado.
de 90 gramos.

40 gramos de Whisky.
20 gramos de Cognac.
20 gramos de Vermouth Francés.

SHANGAY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Apricot Brandy.
60 gramos de Dry Gin.

SAN SEBASTIAN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jarabe de Grosella.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Manzanilla.

STANLEY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de crema de Cassis.
35 gramos de Whisky Rye.
35 gramos de Vermouth Torino.

SANGRIA CHILENA
Batido.
Servido en un vaso de 250 gramos, con hielo picado.

10 gramos de jarabe de Granadina.
20 gramos de jugo de limón.
50 gramos de Jerez.
Batir y completar con soda.

SANTIAGO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
10 gramos de Triple Sec.
60 gramos de Rhum blanco.

SAN JORGE
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

10 gramos de Cognac.
10 gramos de Apricot Brandy.
Completar con Champagne seco bien helado.

SOLIS
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Apricot Brandy.
10 gramos de Guindado.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

SAN BENITO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de jugo de ananá.
30 gramos de Dry Gin.
20 gramos de Vermouth Americano.

SILVER KING
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
10 gramos de jugo de limón.
1 clara de huevo.
2 golpes de Bitter Orange.
60 gramos de Dry Gin.

SMILLER
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Prunell.
20 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Dry Gin.

SHERRY COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Cognac.
60 gramos de Jerez.

SCREWDRIVER
Verter directamente en un vaso de 200 gramos con un trozo de hielo.

(Destornillador)
¼ de Vodka.
¾ de Jugo de naranja.

SALOME
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Alfredo Ascione).

20 gramos de Bitter Rojo.
20 gramos de Jerez.
40 gramos de Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

SAUDADES
Servido en una copa de champagne.
(Creación de Raúl Suárez).

20 gramos de Curaçao.
20 gramos de Cognac.
Completar con Champagne Brut bien helado, agregarle un trozo de ananá natural.

SAN REMO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

3 golpes de jarabe de Granadina.
10 gramos de Kirsch.
35 gramos de Whisky.
35 gramos de Jerez.

SAN LORENZO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos, con una guinda.
(Creación de M. Llorca).

10 gramos de crema de Cacao.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Hesperidina.

SHUMIR COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

40 gramos Shumir Brandy.
20 gramos Jerez Tío Paco.
20 gramos Zumuva.

SOFIA LOREN
Primer Premio
Industrias Crepúsculo
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Humberto Rúa Rivero

1/3 Pulpa de frutilla Crepúsculo.
1/3 Jugo de naranja Crepúsculo.
1/3 Dry Gin.
Batido.

SIN ALCOHOL
Batido.
Servido en una copa adecuada con dos guindas.
(Creación de Pedro Chicote).

1 clara de huevo.
El jugo de media naranja.
El jugo de media mandarina.
2 cucharaditas de jugo de ananá.

65
Refrescado.
Servido en copa de 100 gramos.
Creado por:
Osvaldo V. Vivas.

50 gramos de Vermouth Americano.
25 gramos de Coñac.
15 gramos de Aperital.
Zumo de cáscara de naranja.

SOL DE MAYO
Batido.
Servido en una copa de 110 gramos.
(Creación de José Villasante, 1er. premio concurso H. Walker 1950).

20 gramos de Triple Sec.
30 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de Whisky Smuggler.

SPORTMAN
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de Curaçao.
40 gramos de Oporto.
40 gramos de Cognac.

SARMIENTO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos, corona de azúcar.

4 golpes de licor Amarillo.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Oporto.

SOBERANO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

4 golpes de jarabe de Granadina.
4 golpes de Apricot Brandy.
25 gramos de Cognac Español.
50 gramos de Manzanilla.

SIGLO XX
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Máximo Cabo).

4 golpes de Apricot Brandy.
4 golpes de jarabe de Granadina.
4 golpes de crema de Cassis.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Dry Gin.

SAN FRANCISCO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Villasante).

3 golpes de jugo de limón.
3 golpes de crema de Cacao.
35 gramos de Hesperidina.
35 gramos de Dry Gin.

SWEET MEMOIRES
(Dulces Sueños)
PRIMER PREMIO
CONCURSO I. B. A.
1961 (Oslo)
Creado por:
Eigil Moun

Refrescado.
1/3 Vermouth Nolly & Prat.
1/3 Rhum Bacardi.
1/3 Curaçao Orange.

SAN ALBERTO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.
(Creación de Alberto Pérez).

60 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Dry Gin.
10 gramos de Cognac.
3 golpes de jugo de limón.

SAINT VICENT
PRIMER PREMIO
CONCURSO
A. I. B. E. S.
1959 (Saint Vicent)
Creado por:
Domenico Ferretti

1/3 Dry Gin.
1/3 Licor Galiano.
1/3 Crema de leche.
2 Gotas de Granadina.
Batido.

TREINTIUNO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Fernet.
60 gramos de Hesperidina.

TREINTIDOS
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

25 gramos de Vermouth Torino.
45 gramos de Dry Gin.

TREINTA Y TRES ORIENTALES
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Caña Ancap.
20 gramos de Guindado oriental.
40 gramos de Jerez.

TORPEDO
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

TOMATE COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 100 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
80 gramos de jugo de tomate.
1 golpe de Salsa Perrins.
Sazonar con sal de apio.

TROPICAL
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

30 gramos de jugo de pomelo.
Completar con Champagne seco bien helado.

THE FRITS ONE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Rhum blanco.
10 gramos de Cognac.
10 gramos de Dry Gin.
50 gramos de Jerez.

TURF
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Pernod.
40 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Vermouth Francés.

TROCADERO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Orange.
1 golpe de jarabe de Granadina.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Vermouth Francés.
El zumo de una corteza de limón.
Servido con una guinda.

TORERO
Primer Premio
Bodegas Esmeralda
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Sigifredo Gómez.

1/3 Grand Marnier.
1/3 Jerez Pera Grau.
1/3 Dry Gin.
Batido.

TIPPERARY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

3 golpes de jarabe de Granadina.
3 golpes de jugo de naranja.
30 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Dry Gin.
2 hojitas de menta fresca.

TRINIDAD
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

25 gramos de Dry Gin.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Vermouth Torino.

TIA JUANA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

15 gramos de Bitter Rojo.
25 gramos de Vermouth Francés.
40 gramos de Tequilla.

TOM AND JERRY
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 huevo entero.
1 cucharadita de azúcar.
30 gramos de Rhum de Jamaica.
30 gramos de Cognac.

TOPACIO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Bitter Orange.
2 golpes de Curaçao blanco.
25 gramos de Vermouth Francés.
25 gramos de Calvados.
25 gramos de Cognac.

TU Y YO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 ramos.

10 gramos de Apricot Brandy.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Jerez.

TANGO
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

15 gramos de Curaçao.
15 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Torino.

TRONADOR
Primer Premio
Hiram Walker
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Alfredo Jorge Policastro.

¼ Whisky Smuggler.
¼ Jerez seco.
½ Vermouth seco.
Gotas de Licor Monastique.
Refrescado.

TORINO COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Coraçao.
70 gramos de Vermouth Torino.

TENTACION
Batido.
PRIMER PREMIO
CONCURSO 1954
N. B. C.
Creado por:
G. Lassen.

½ Pimplejes licor Kuyper.
¼ Cognac.
¼ Jugo de limón.
Servir con una cereza.

TRES EN UNO
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de José Giménez).

25 gramos de Hesperidina.
25 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Cognac.

TULIPAN
Primer Premio
Erven Lucas Bols
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Juan Angel Iglesias.

3/5 Vodka Bols.
1/5 Triple sec Bols.
1/5 Jugo de limón.
Gotas de Granadina.
Batido.

TROUVILLE

Servir e una copa flauta de 120 gramos.

(Creación de Gabriel Tugores).

10 gramos de Apricot Brandy.
15 gramos de Cognac.
Completar con Champagne seco bien helado.

TUPUNGATO

Batido.

Servido en una copa de 100 gramos.

(Creación de Máximo Cabo).

El jugo de medio limón.
½ clara de huevo.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
50 gramos de Ginebra Holandesa.

TOM MIX

Refrescado.

Servido en una copa de 90 gramos.

(Creación de Máximo Cabo).

2 golpes de Apricot Brandy.
40 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Whisky Escocés.

TRAGO DE ORO

Primer Premio

Calvet y Cía.

Creado por:

Manuel Rial.

⅓ Coñac Calvet.
⅓ Jerez Calvet.
⅓ Vermouth Cinzano.
1 Golpe de Cointreau.

UNION JACK

Batido.

Servido en una copa de 80 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
35 gramos de Marrasquino.
35 gramos de Chartreuse verde.

USPALLATA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

40 gramos de Pisco.
20 gramos de Vermouth Torino.
20 gramos de Vermouth Francés.

UNITARIO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
20 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Torino.
30 gramos de Pineral.

UNIVERSAL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

30 gramos de Vermouth Torino.
40 gramos de Dry Gin.

UPSTAIRS
Batido.
Servido en un vaso de aperitivo.

El jugo de medio limón.
60 gramos de Dubonnet.
Se termina de llenar con soda.

UP-TO-DATE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Grand Marnier.
35 gramos de Whisky Rye.
35 gramos de Vermouth Francés.

VANIDAD
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de Alberto Pérez).

10 gramos de Cognac.
10 gramos de crema de Cacao.
30 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Vermouth Torino.

VERMOUTH COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Curaçao.
2 golpes de Marrasquino.
75 gramos de Vermouth Torino.

VALENCIA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Bitter Orange.
30 gramos de jugo de naranja.
20 gramos de Apricot Brandy.
30 gramos de Jerez.

VIEU ROSE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de jarabe de Granadina.
1 cucharadita de jugo de limón.
20 gramos de Kirsch.
20 gramos de Dry Gin.

VIDI
Batido.
Servir en copa de 120 gramos.
Creado por:
Alfredo Abineme.

50 gramos de Whisky.
50 gramos de jugo de ananá.
1 golpe de Prunell.

VANGUARD
Primer Premio.
Gmo. Padilla Ltda.
A. M. B. A. 1960
Creado por:
Eduardo Cabaña.

¼ Whisky Warren.
¼ Amer Picón.
½ Vermouth Padilla.
Refrescar y perfumar con cáscara de naranja.

VIUDA ALEGRE
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 gramos de Pippermint.
35 gramos de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.

VALDEPEÑAS
Batido.
Servido en una copa de 100 gramos.

1 yema de huevo.
10 gramos de Jarabe de Granadina.
10 gramos de Curaçao Rojo.
50 gramos de Manzanilla.

VAINA CHILENA (1)
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 yemas de huevo.
20 gramos de Cognac.
60 gramos de Jerez.
Florear con canela molida.

(1) Esta bebida, por su composición, pertenece a la categoría de los "flips"; su inclusión en esta sección es al solo efecto de su más fácil localización.

VA BIEN
Refrescado.
Servido en una copa de 110 gramos.

60 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Dubonnet.
10 gramos de Curaçao.

VICTORIA EUGENIA
Refrescado.
Servido en una copa flauta de 120 gramos.
(Creación de M. S. Rivas).

10 gramos de Grand Marnier.
10 gramos de Cointreau.
Completar con Champagne seco bien helado.

VERANO
Servido y preparado en un vaso de 200 grs.

Jugo de una Naranja, un vasito de Quina Martini, dos cubitos de hielo y un chorrito de soda.

25 DE MAYO
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de F. Nadal).

5 gramos de Cherry Brandy.
45 gramos de Hesperidina.
30 gramos de Cognac.

WHITE LADY
(Dama Blanca).
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Triple Sec.
60 gramos de Dry Gin.

WALDORF
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
30 gramos de Dry Gin.
40 gramos de Swedish Punch.

WASHINGTON
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Bitter Angostura.
2 golpes de jarabe de azúcar.
50 gramos de Vermouth Francés.
30 gramos de Cognac.

WATERLOO
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de jugo de naran-
10 gramos de crema de babana.
40 gramos de Dry Gin.

WEST END
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de durazno.
20 gramos de Prunell.
40 gramos de Dry Gin.

WEMBLEY
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 grs. de jugo de ananá.
30 grs. de Whisky Escocés.
30 grs. de Vermouth Francés.

WHISKY COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

2 golpes de Bitter Angostura.
2 golpes de Curaçao.
10 gramos de Jerez.
50 gramos de Whisky Escocés.
Agregar una cereza al Marrasquino.

WHITE HEATHER
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

15 grs. de jugo de ananá.
15 gramos de Triple Sec.
15 grs. de Vermouth Francés.
35 gramos de Dry Gin.
Un golpe de Pernod sobre la superficie.

WHITE ROSE
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 grs. de jugo de naranja.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Cherry Brandy.
40 gramos de Dry Gin.
1 clara de huevo.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.

WELLCOME
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
25 gramos de jugo de mandarina.
25 gramos de Whisky Escocés.
25 gramos de Vermouth Francés.

YALE
Refrescado.
Servido en una copa de 80 gramos.

3 golpes de Orange Bitter.
1 golpe de Bitter Angostura.
60 gramos de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

YELLOW DAISE
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Grand Marnier.
30 gramos de Dry Gin.
30 gramos de Vermouth Francés.

YOLANDA
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
10 gramos de jugo de naranja.
15 gramos de Crema de Vainilla.
15 gramos de Apricot Brandy.
35 gramos de Vodka.

YELLOW MIXT
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de Licor de Oro.
10 gramos de Apricot Brandy.
50 gramos de Dry Gin.

YOKOHAMA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
1 cucharadita de Pernod.
25 gramos de Vermouth Torino.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Dry Gin.

YANKY
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.
(Creación de José Giménez).

1 golpe de Bitter Angostura.
50 gramos de Whisky Rye.
10 gramos de Jerez.
20 gramos de Vermouth Torino.

YUNQUEÑA
Batido.
Servido en una copa de 80 gramos.
(Creación de F. Nadal).

10 gramos de Pernod.
20 gramos de jugo de naranja.
40 gramos de Pisco.

ZANCIBAR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de jugo de ananá.
20 gramos de crema de banana.
20 gramos de Jerez.
20 gramos de Dry Gin.

ZA - ZA
Batido.
Servir en una copa de 90 gramos.

½ Dubonnet.
½ Dry Gin.
1 Golpe Angostura Bitter.

ZARAGOZA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

10 gramos de Marrasquino.
30 gramos de Cognac.
40 gramos de Manzanilla.

ZAZARAC
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

2 golpes de Pernod.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de Jarabe de azúcar.
20 gramos de Rhum Blanco.
40 gramos de Whisky Rye.

ZAMORA
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

20 gramos de Crema de Cacao.
30 gramos de Cognac.
30 gramos de Oporto.

ZARRACINA
Servido en una copa flauta de 120 grs.

1 golpe de Bitter Angostura.
10 gramos de Curaçao Rojo.
10 gramos de Grand Marnier.
Completar con Sidra bien helada, agregar un trozo de manzana con cáscara.

ZUMUVA COCKTAIL
Refrescado.
Servido en una copa de 120 gramos.

30 gramos Zumuva.
25 gramos de pulpa de ananá.
25 gramos Jerez Tío Paco.
25 gramos Shumir Brandy.

Cocktails para Lunchs

PROPORCION
para un litro.
(Creación de José Villasante).

100 gramos de Jarabe de Granadina.
100 gramos de Cognac.
200 gramos de Dry Gin.
200 gramos de Vermouth Francés.
200 gramos de Jerez.
80 gramos de Apricot Brandy.
120 gramos de agua o su equivalente en hielo.

PROPORCION
para 5 litros. Suave.
(Creación de José Villasante).

3.000 gramos de Vermouth Torino.
1.000 gramos de Dry Gin.
150 gramos de Curaçao.
75 gramos de Apricot Brandy.
75 gramos de Licor Amarillo.
100 gramos de Jarabe de Granadina.
600 gramos de agua o su equivalente en hielo.

PREPARACION
para 8 litros. (Demiseco).
(Creación de José Villasante).

2.000 gramos de Vermouth Torino.
2.000 gramos de Vermouth Francés.
3.000 gramos de Dry Gin.
250 gramos de Licor Amarillo.
250 gramos de Marrasquino.
500 gramos de agua o su quivalente en hielo

PREPARACION para 10 litros. (Suave).
(Creación de José Villasante).

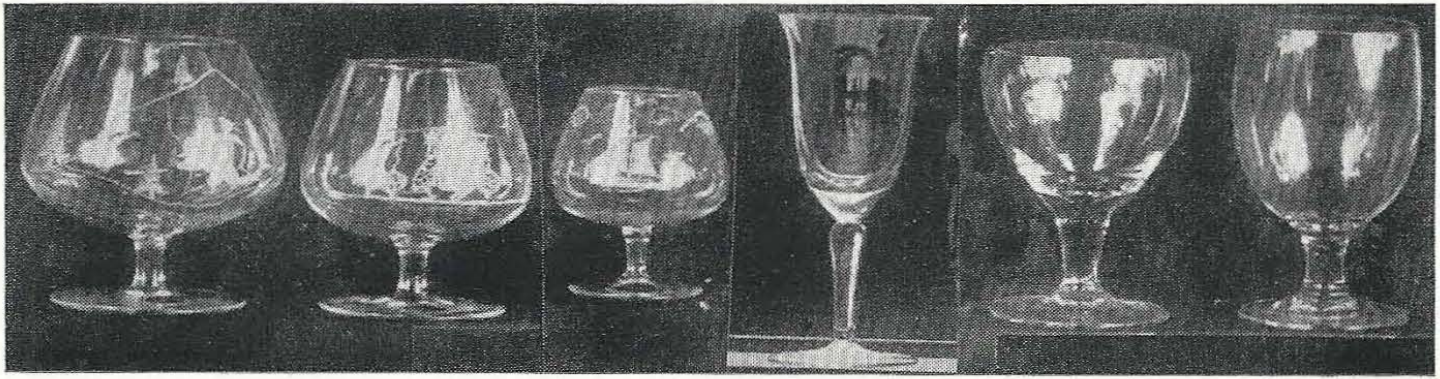
6.000 gramos de Vermouth Torino.
1.800 gramos de Dry Gin.
800 gramos de Vermouth Francés.
200 gramos de Apricot Brandy.
100 gramos de Curaçao.
100 gramos de Jarabe de Granadina.
1.000 gramos de agua o su equivalente en hielo.

PREPARACION para 15 litros. (Demi-seco).
(Creación de José Villasante).

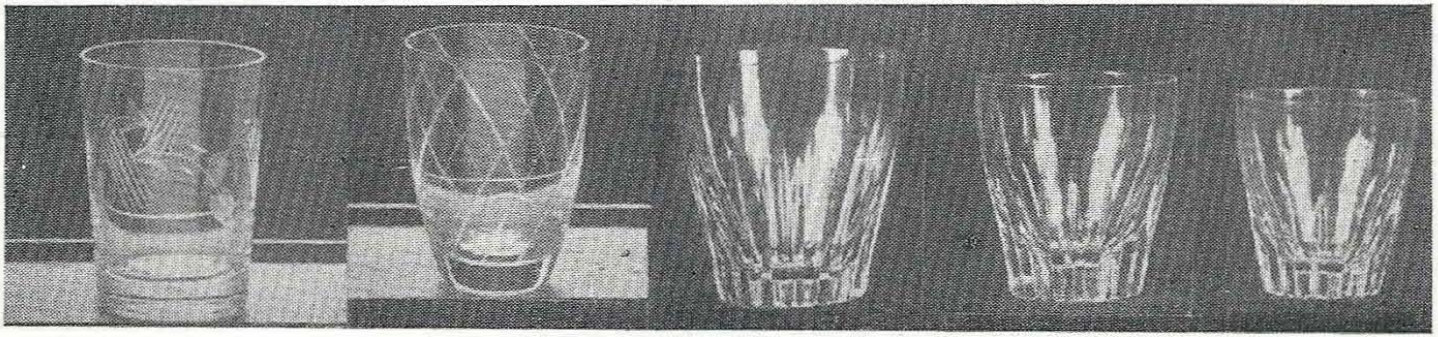
4.600 gramos de Vermouth Torino.
4.000 gramos de Vermouth Francés.
4.000 gramos de Dry Gin.
1.200 gramos de Cherry Brandy.
1.200 gramos de agua o su equivalente en hielo.

PREPARACION para 20 litros. (Demi-seco).
(Creación de José Villasante).
En cada una de estas preparaciones debe agregarse el zumo de una corteza de naranja pelada en espiral.

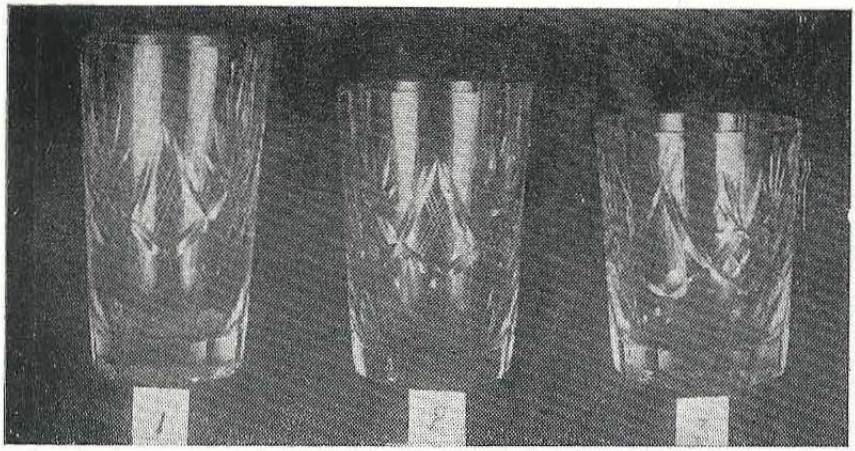
6.000 gramos de Vermouth Torino.
5.600 gramos de Vermouth Francés.
6.000 gramos de Dry Gin.
400 gramos de Curaçao.
400 gramos de Bitter Oranje.
1.600 gramos de agua o su equivalente en hielo.



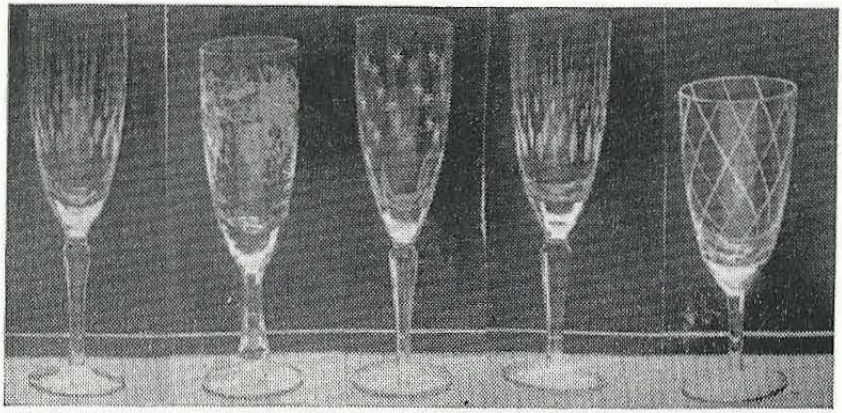
1 2 3 4 5 6



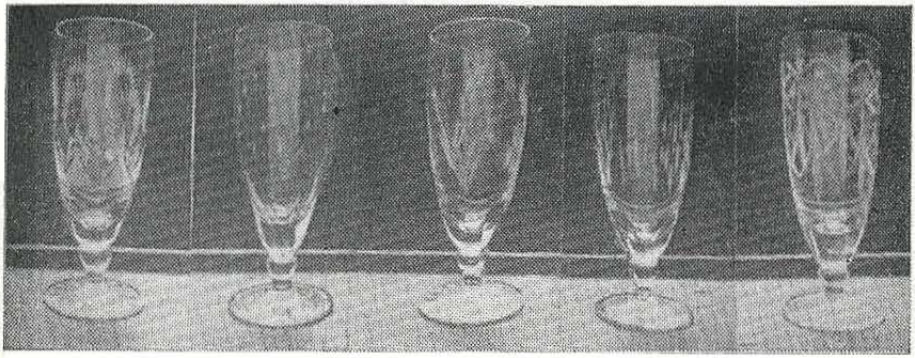
7 8 9 10 11



12 13 14



15 16 17 18 19



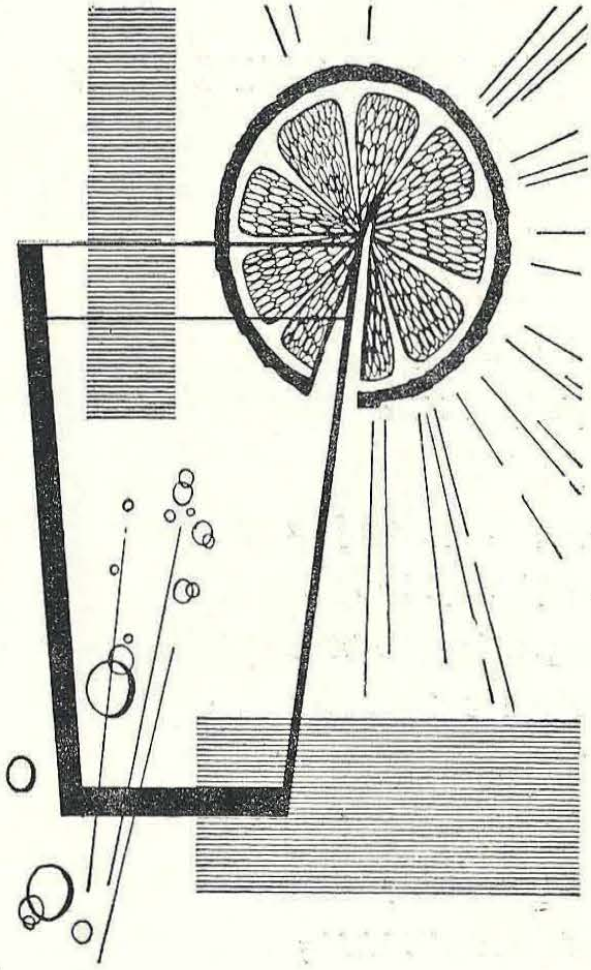
20 21 22 23 24

MUESTRARIO DE CRISTALERIA

Gentileza de Wolff & Schorr

1. Cogñac Napoleón
2. Cogñac Francés
3. Cogñac (Brandy)
4. Copita para Licor
5. Copita de Anís
6. Copa para Oporto o Jerez
7. Vaso para Aperitivo
8. Vaso para jugos de frutas
9. Vaso para Cocktails con huevos
10. Vaso para Manzanilla
11. Vasito para Menta Pilé
12. Vaso para Whisky
13. Vaso para medio Whisky
14. Vaso para Old Fashioned

15/24. Distintas copas para servir Cocktails



Derivados del Cocktails

HIGHBALLS

Preparado y servido en un vaso de whisky, su principal característica la constituye el hecho de agregarle un gran trozo de hielo.

WHISKY-HIGHBALL
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con un pedazo de hielo relativamente grande.

1 medida de Whisky.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

RHUM-HIGHBALL
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con un gran pedazo de hielo.

50 gramos de Rhum Blanco.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

BRANDY-HIGHBALL
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con un pedazo de hielo.

50 gramos de Cognac.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

COGOTE
(Horse Neck)
Cortar una cáscara entera de limón en espiral, introducirla en un vaso de Whisky con un pedazo de hielo y verter el contenido de la fórmula.

25 gramos de Cognac.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

COOLERS

Especie de "trago largo" de origen norteamericano, es una bebida muy refrescante, cuya particularidad consiste en que casi todos ellos se terminan de llenar con Ginger-Ale.

APRICOT-COOLER
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con un pedazo regular de hielo.

Jugo de medio limón.
½ cucharadita de Jarabe de Granadina.
1 copita de Apricot Brandy.
Se termina de llenar con Ginger-Ale.

BOSTON-COOLER
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con un pedazo de hielo.

Jugo de medio limón.
2 cucharaditas de Jarabe de zarzaparrilla.
1 copita de Crema de Cacao.
Se termina de llenar con Ginger-Ale.

BRUNSWIC-COOLER
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedazos de hielo.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de Jarabe de Goma.
1 copita de Crema de Menta.
Se termina de llenar con Ginger-Ale.

FIZZES

El "fizz" es esencialmente una bebida refrescante, su principal característica lo constituye la efervescencia. En consecuencia, lo correcto es que aquellos que no son preparados a base de espumantes, se les agregue soda.

Pese al intenso consumo que de esta bebida se hace, no se ha logrado infundirle, en muchos casos, las propiedades que lo caracterizan y distinguen, ya que con frecuencia se prescinde de agregarle soda

Es preciso, pues, tener en cuenta que todo "fizz" debe servirse efervescente y espumoso, ya que de otra manera carecería de sentido el léxico que lo define.

GIN FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de aperitivo.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

GLORIA FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

2 golpes de Pernod.
1 Clara de huevo.
2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
El jugo de medio limón.
50 gramos de Dry Gin.

GOLDEN FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
1 Yema de huevo.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

ELKS FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
½ Clara de un huevo.
40 gramos de Whisky.
20 gramos de Oporto.

SILVER FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
1 Clara de huevo.
2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
50 gramos de Dry Gin.

STRAWBERRY FIZZ
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar Impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
25 gramos de jugo de Frutilla.
50 gramos de Dry Gin.
En nuestro medio este fizz se sirve generalmente sin soda en una copa flauta de 120 gramos.

AMERICAN FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
25 gramos de Cognac.
25 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

BAYARD FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 golpes de Marrasquino.
25 gramos de jugo de moras.
50 gramos de Dry Gin.

BUCK'S FIZZ
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

30 gramos de jugo de naranja.
Completar con Champagne seco bien helado.

DAIQUIRI FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 gramos de Rhum blanco.
Se termina de llenar con soda.

TEXAS FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

1 cucharadita de jarabe de azúcar.
15 gramos de jugo de naranja.
15 gramos de jugo de limón.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

NEWS ORLEANS FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 clara de huevo.
30 gramos de crema de leche.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

ORANGE FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
30 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

MANHATTAN FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
35 gramos de Whisky.
35 gramos de Vermouth Francés.
Se termina de llenar con soda.

DERBY FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
1 huevo.
50 gramos de Whisky.
Se termina de llenar con soda.

MORNING GLORY FIZZ
Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 golpes de Pernod.
1 clara de huevo.
50 gramos de Whisky Escocés.

PEACH FIZZ
Batido.
Servido en una copa flauta de 100 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de jugo de durazno.
50 gramos de Dry Gin.

ANANA FIZZ
Batido.
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de jugo de ananá.
50 gramos de Dry Gin.

ANANA FIZZ de CHAMPAGNE
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de jugo de ananá.
Se agita y completa con Champagne seco bien helado.

STRAWBERRY FIZZ DE CHAMPAGNE
Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de jugo de frutilla.
Se agita y completa con Champagne seco bien helado.

PEACH FIZZ DE CHAMPAGNE

Servido en una copa flauta de 120 gramos.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 gramos de jugo de durazno.
Se agita y termina de llenar con Champagne seco bien helado.

POMELO FIZZ

Batido.
Servido en una copa flauta de 100 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
40 gramos de jugo de pomelo.
50 gramos de Dry Gin.

ROYAL FIZZ

Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 huevo, clara y yema.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

BRANDY FIZZ

Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 gramos de Cognac.
Se termina de llenar con soda.

MERRY WIDOW FIZZ

Batido.
Servido en un vaso de 200 gramos.

15 gramos de jugo de limón.
15 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de Dry Gin.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
Se termina de llenar con soda.

SOURS

La principal característica de esta bebida la constituye su sabor agrio, propiedad que adquiere por la presencia del jugo de limón. Su prototipo es el Whisky Sour mundialmente conocido y que tiene en nuestro medio muchos consumidores. No obstante ello, los Sours, pueden prepararse con las más variadas bebidas.

WHISKY SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
50 gramos de Whisky.

WHISKY SOUR A LA CHILENA
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

1 clara de huevo.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 gramos de Whisky.

WHISKY SOUR
(Con vino)
Refrescado.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de jarabe de azúcar.
50 gramos de Whisky.
Sobre la superficie se deposita una cucharadita de Vino tinto.

BRANDY SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 gramos de Cognac.

ABSINTHE SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
50 gramos de Pernod.

GIN SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
50 gramos de Dry Gin.

VICTORIA SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
15 gramos de jugo de ananá.
50 gramos de Whisky.

PRESIDENTE SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
10 gramos de Triple Sec.
10 gramos de Chartreuse Verde.
30 gramos de crema de Cognac.

DAIQUIRI SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
50 gramos de Rhum blanco.

SHERRY SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
10 gramos de Cognac.
40 gramos de Jerez.

ROSA DE FRANCIA SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
25 gramos de Pernod.
25 gramos de Pippermint.

PORTEÑO SOUR
Batido.
Servido en una copa de 90 gramos.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
10 gramos de crema de Vainilla.
40 gramos de Cubana Sello Verde.

FLIPS

Por los ingredientes que entran en su composición, constituye el "flip" una bebida esencialmente nutritiva.

Su consumo es indicado en horas de la mañana o de la tarde, como desayuno o merienda, ya que se trata de un alimento líquido.

Su demanda es muy intensa, aunque generalmente no se le distingue y conoce por el léxico que lo identifica, es muy frecuente en nuestro medio pedir por ejemplo: un cocktail de Oporto, en vez de Oporto Flip, que es su denominación correcta.

En su preparación, sigue una regla por demás sencilla, debiendo tenerse en cuenta en todos los casos que en su composición entra la yema de huevo, como elemento básico.

Deben batirse enérgicamente y preferentemente emplear la batidora eléctrica, si se dispone de ella.

PORTO FLIP
Batido.
Servido en un vaso o copa adecuada, cuyo contenido no sea inferior a los 150 gramos.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 gramos de Oporto.

AMBAR FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
35 gramos de crema de Cacao.
35 gramos de Cherry Brandy.

BOSTON FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
50 gramos de Whisky.

BRANDY FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
50 gramos de Cognac.

SHERRY FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 gramos de Jerez.

MARSALA FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 gramos de Vino Marsala.

MALAGA FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
70 gramos de Vino Málaga.
Floreado con Canela molida.

RESERVADO FLIP
Batido.
Servido en un vaso o copa flauta de 130 gramos.
(Creación de Polidoro Vázquez).

5 gramos de Curaçao Rojo.
5 gramos de Cherry Brandy.
20 gramos de crema de leche.
40 gramos de Cognac.
1 yema de huevo.

CHOCOLATE FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
2 cucharaditas de Cacao en polvo.
30 gramos de Oporto.
30 gramos de crema de Cacao.
Agréguese Nuez moscada rallada.

MADERA FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 gramos de Vino Madera.

WINTER FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
20 gramos de Oporto.
20 gramos de Triple Sec.
20 gramos de crema de Vainila.

VAINA CHILENA FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 yemas de huevo.
20 gramos de Cognac.
50 gramos de Jerez.
Florear con Canela en polvo.

SARATOGA FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
20 gramos de crema de Cacao.
20 gramos de Cognac.
30 gramos de Vermouth Francés.

CAFE FLIP
Batido.
Servido en una copa o vaso adecuado.

3 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 gramos de café frío.
Floreado con Canela molida.

POUSSE-CAFE

Es esta una bebida de origen francés, constituye una hermosa fantasía multicolor y que proporciona a quien la bebe, variantes en el sabor y toda la gama de sensaciones diferentes, ya que cada uno de los ingredientes que lo componen al mantenerse separados entre sí, resaltan todas sus cualidades originales.

Se prepara en copas de degustación o de las llamadas cañita, cuyo contenido no exceda de los 70 gramos. Debe servirse con pajitas y será preciso tener un exacto conocimiento de la densidad de las diferentes bebidas para verterlas en el orden correspondiente.

AMERICAN POUSSE CAFE: En la copa indicada viértase cuidadosamente siguiendo el orden indicado: 1/5 jarabe de Granadina, 1/5 Marrasquino, 1/5 Chautreux Verde, 1/5 de Curaçao Rojo, 1/5 de Cognac.

CAPITOL POUSSE CAFE: Viértase en el orden indicado: 1/3 de Curaçao Rojo, 1/3 de Chartreuse Amarillo, 1/3 de Cherry Brandy.

PARIS POUSSE CAFE: Viértanse partes iguales y siguiendo el orden indicado: Grosella, Marrasquino, Pippermint, Curaçao Rojo, Chartreuse Amarillo, Crema de Cognac.

IRIS POUSSE CAFE: Verter partes iguales siguiendo el orden indicado: Jarabe de frambuesa, Marrasquino, Crema de Cacao, Chartreuse Amarillo, Cognac.

PARIS POUSSE L'AMOUR: Una yema de huevo, verter partes iguales de: Marrasquino, Crema de Vainilla, Cognac.

ANTARTIDA POUSSE CAFE: Pippermint, Chartreuse Amarillo. Kirsch en partes iguales. Batir media clara de huevo o crema de leche y verterla sobre la superficie procurando que quede una saliente sobre la copa.

COBBLERS

Los "cobblers" son bebidas esencialmente decorativas y muy refrescante, se preparan indistintamente en vasos o copas adecuadas cuya capacidad no sea inferior a los 200 gramos.

SHERRY COBBLER
Preparado y servido en un vaso o copa de 200 gramos, con abundante hielo picado. Se toma con pajas.

2 golpes de Cherry Brandy.
20 gramos de Cognac.
60 gramos de Jerez.
Agregar fruta de estación en trocitos y cubrir la superficie con una rodaja de naranja rociedo encima con Rhum Jamaica.

BRANDY COBBLER
Preparado y servido en un copa o vaso de 200 gramos, con abundante hielo picado.

10 gramos de Apricot Brandy.
10 gramos de Curaçao.
50 gramos de Cognac.
Agregar frutas de estación en trocitos y cubrir la superficie con una rodaja de naranja.

BALTIMORE COBBLER

Preparado y servido en una copa o vaso de 200 gramos, con abundante hielo picado.

10 gramos de Kirsch.
25 gramos de Whisky.
35 gramos de Vermouth Torino.
Agregar trocitos de fruta de estación y cubrir con una rodaja de limón cortada muy finita.

NUEVA YORK COBBLER

Preparado y servido en una copa o vaso de 200 gramos, con abundante hielo picado.

2 golpes de jarabe de Granadina.
2 golpes de Curaçao.
30 gramos de Whisky.
30 gramos de Jerez.
Agregar unos trocitos de fruta de estación y cubrir con una rodaja de naranja.

7º REGIMIENTO COBBLER

Preparado y servido en una copa o vaso de 200 gramos, con abundante hielo picado y fruta de estación.

20 gramos de Cognac.
30 gramos de Jerez.
30 gramos de Whisky.
Sobre la superficie depositar una cucharadita de Rhum de Jamaica.

CRUSTAS

Bebida de origen americano, se prepara en forma muy parecida al "Cobbler", difiere de éste, por el hecho de no agregarle fruta, su principal característica consiste en decorar la copa con un borde de azúcar cristalizada. Se deposita dentro del vaso o copa la cáscara de medio limón cortado en espiral.

BRANDY CRUSTA

Servido en una copa o vaso de 200 gramos, la que se le formará una corona, humedeciendo el borde con limón y pasándola por azúcar cristalizada, se agrega un pedazo de hielo y se introduce la cáscara de medio limón, cortada en espiral.

3 golpes de Marrasquino.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de jugo de limón.
10 gramos de Curaçao.
60 gramos de Cognac.

SARATOGA CRUSTA

Preparación igual a la anterior.

Batir:
3 golpes de Kirsch.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
60 gramos de Cognac.
Agítese y pásese a la copa indicada, vertiendo sobre la superficie una cucharadita de vino tinto, evitando que se mezcle.

GIN CRUSTA

Igual preparación.

Batir:
2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Curaçao.
1 cucharadita de limón.
1 cucharadita de azúcar.
60 gramos de Dry Gin.

RHUM CRUSTA
Preparación similar a las anteriores.

Batir:
2 golpes de Marrasquino.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
10 gramos de Curaçao.
60 gramos de Rhum blanco.

NEGRESCO CRUSTA
Preparación similar a las anteriores.

Batir:
2 golpes de Marrasquino.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de jarabe de goma.
1 cucharadita de jugo de limón.
50 gramos de Whisky.

SHERRY CRUSTA
Preparación similar a las anteriores.

Batir:
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
15 gramos de Kirsch.
50 gramos de Jerez.

JULEPS

Esta variedad de "Long-Drinks" típicamente norteamericano, se distingue por tratarse de una bebida sumamente agradable y muy refrescante. En su preparación se destaca preponderantemente la hierbabuena o menta.

MINT JULEP
Preparado y servido en un vaso de Whisky. Debe tomarse con pajas.

En el vaso indicado: unas hojas de menta, 1 cucharadita de azúcar agregar un poco de agua y machacar la menta conjuntamente con el azúcar, verter una medida de Whisky americano y completar con abundante hielo picado fino. Revolver hasta que el vaso queda empañado por el frío y adicionarle una ramita de menta sobre la superficie, espolvoreándola con azúcar cristalizado, rociar con Rhum.

BRANDY JULEP
Preparado y servido en un vaso de Whisky. Debe tomarse con pajas.

Preparación semejante a la anterior, empleando en vez de Whisky, Cognac.

SLINGS

La variedad de "Long-Drinks", como tales, se preparan en el vaso en que han de servirse.

GIN-SLING
Servido y preparado en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

WHISKY-SLING
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Whisky.
Se termina de llenar con soda.

BRANDY-SLING
Preparado y servido en un vaso de Whisky con unos pedacitos de hielo picado.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
50 gramos de Cognac.
Se termina de llenar con soda.

RHUM-SLING
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
50 gramos de Rhum blanco.
Se termina de llenar con soda.

SINGAPOORE SLING
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
25 gramos de Cherry Brandy.
25 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

CUPS

Especialmente indicados para servir con las comidas y en reuniones sociales, se prepara en jarras adecuadas con abundante hielo y diversidad de frutas de estación Son especialmente indicados en su preparación los vinos blancos y espumantes. Se acompaña una cucharita larga para revolverlo.

CLARET CUP: Prepárese en una jarra adecuada añadiendo: 2 cucharadas de azúcar, 20 gramos de Cognac, 20 gramos de Kirsch, 20 gramos de Marrasquino, variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos, 2 rodajas de limón, verter una botella de vino clarete y dejar todo en maceración por algún tiempo. Antes de proceder a servirlo se agregan algunos trozos de hielo y se añade soda de sifón a voluntad.

SAUTERNES CUP: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: 2 cucharadas de azúcar, 20 gramos de Marrasquino, 20 gramos de Curaçao, 20 gramos de Licor Amarillo, 20 gramos de Cognac, variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos, 2 rodajas de limón y 2 de naranja con cáscara, 1 corteza de pepino, verter una botella de vino Sauternes y dejar en maceración por algún tiempo. Antes de proceder a servirlo se ponen algunos trozos de hielo y se agrega soda de sifón a voluntad.

CHAMPAGNE CUP: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: 2 cucharadas de azúcar, 20 gramos de Cognac, 20 gramos de Marrasquino, 20 gramos de Licor Amarillo, variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos, 2 rodajas de limón y 2 de naranja con cáscara, déjese en maceración durante 15 ó 20 minutos y en el acto de servirlo se ponen algunos trozos de hielo y se agrega una botella de Champagne seco bien helado.

ANANA CUP: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: un ananá natural cortado en rodajas espolvoreado con dos cucharadas de azúcar y verter 40 gramos de Cognac y 40 de Kirsch, se deja en maceración por espacio de seis horas y antes de servirlo se ponen algunos trozos de hielo picado, añadiendo una botella de Champagne seco bien helado.

CUP DE FRUTILLAS: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: 800 gramos de frutillas seleccionadas cubiertas con abundante azúcar, verter 40 gramos de Cognac y una botella de vino Sauternes, dejar reposar en la heladera durante un espacio no menor de seis horas. Antes de proceder a servirlo, se ponen algunos trozos de hielo y se completa con una botella de Champagne seco bien helado.

JEREZ CUP: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: 2 cucharadas de azúcar, 2 rodajas de limón y 2 de naranja con cáscara, una cáscara de pepino, variedad de fruta de estación, 40 gramos de Brandy Jerezano, 20 gramos de Licor Amarillo, 20 gramos de Marrasquino, 20 gramos de Curaçao Rojo, 3 hojitas de menta fresca. Déjese en maceración por espacio de 15 ó 20 minutos. Al proceder a servirlo se ponen algunos pedazos de hielo, se agrega una botella de Jerez y se completa con soda de sifón a voluntad.

ARGENTINO CUP: Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo: 2 cucharadas grandes de azúcar, 2 cucharaditas de Marrasquino, 2 cucharaditas de Curaçao Rojo, 2 cucharaditas de Kirsch, 2 cucharaditas de Cognac, cortar en trozos pequeños 200 gramos de frutas de tiempo, añadir una rodaja de limón, una de naranja y unas hojitas de hierbabuena, vertiendo media botella de agua mineral. Déjese en maceración por espacio de media hora en lugar fresco y en el momento de servirlo se añade una botella de Champagne seco bien helado.

PONCHES

Los ponches constituven una variedad de bebida similar al grog, aunque difieren en algunos aspectos de su preparación, ya que los mismos se sirven indistintamente, fríos o calientes. Entran, asimismo, variedades de ingredientes, como ser: leche, huevos, frutas, etc. Se preparan en forma individual o en grandes recipientes para determinada cantidad de personas. Constituye, pues, una bebida muy indicada en las reuniones sociales y familiares.

ARABIA PUNCH
(Caliente)
Servido y preparado en un vaso de 200 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.
El jugo de medio limón.
20 grs. de crema de Vainilla.
30 grs. de Rhum de Jamaica.
Se completa con agua caliente y se florea con canela.

ARRAK PUNCH
(Caliente)
Servido y preparado en un vaso de 200 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón.
10 gramos de Kumel.
50 gramos de vino de Madera.
Completar con agua caliente agregando una rodaja de naranja y floreando con nuez moscada.

BRANDY PUNCH
(Caliente)
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos.

Empleando un batidor de alambre se bate una yema de huevo con dos cucharaditas de azúcar, a continuación se vierten 30 gramos de Cognac y se termina de llenar con leche caliente. Se florea con canela.

RHUM PUNCH
(Caliente)
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos.

Se procede como en el anterior, sustituyendo el Cognac por Rhum de Jamaica.

CANADIAN PUNCH
(Frío)
Preparado y servido en un vaso de 200 gramos.

1 cucharadita de azúcar.
1 yema de huevo.
2 golpes de Marrasquino.
1 medida de Whisky Rye.
Bátase en la cocktelera agregando una rodaja de naranja y floreando con canela.

WEDING PUNCH
(Frío)
Preparado en una ponchera o recipiente apropiado. (Para 10 personas). Se deja durante una hora en maceración y al servirlo se añade hielo y sifón.

100 gramos de azúcar.
250 gramos de fruta de estación en trocitos.
25 gramos de Kirsch.
25 gramos de Curaçao.
400 gramos de Cognac.
400 gramos de Oporto.

PONCHE
PRIMAVERA
(Frío)
Preparado en una ponchera o recipiente adecuado.

Unas hojitas de hierbabuena
Unas hojitas de cedrón.
Dos naranjas mondadas y cortadas en rebanadas, agregar 2 botellas de vino blanco y 2 de vino tinto y 100 gramos de azúcar. Se deja en maceración por una hora en la heladera y finalmente se agregan unos trozos de hielo al proceder a servirlo.

ANANAS BOWL
(Frío)
Preparado en una ponchera o recipiente adecuado. (Para una reunión de 20 personas).

Se monda un ananá bien maduro se corta en rebanadas y a la vez se dividen en mitades, cubriéndolo con 400 gramos de azúcar impalpable y se deja en reposo por 12 horas. Se agregan entonces 4 botellas de vino de Rhin o Mosela y 2 de Champagne, todas ellas bien heladas, se revuelve con una cuchara adecuada y se procede a servirlo.

PARISIEN PUNCH
(Frío)
Preparado en una ponchera o recipiente adecuado. (Para una reunión de 20 personas).

El jugo de 6 naranjas.
1 Ananá en rebanadas.
400 gramos de azúcar impalpable.
50 gramos de Benedictine.
50 gramos de licor Amarillo.
50 gramos de Grand Marnier.
300 gramos de Cognac.
300 gramos de Rhum de Jamaica.

Déjese en maceración por espacio de una hora en la heladera. Antes de proceder a servirlo se agregan 2 botellas de vino Chablis y 2 de Champagne seco, todas ellas bien heladas. Para hacerlo más liviano se pueden verter una o dos botellas de agua Mineral.

BISHOP PUNCH
Preparado y servido en un vaso de Whisky, acompañando pajas.

2 cucharaditas de azúcar.
10 gramos de jugo de limón.
10 gramos de jugo de naranja.
1 copa de Vino Borgoña.
Fruta de estación cortada en trocitos, abundante hielo picado, añadiendo sobre la superficie media cucharadita de Rhum.

GROGS

Variedad de bebida estimulante especialmente indicada para tomar en los crudos días de invierno. En su composición entran generalmente aguardientes de alta concentración alcohólica. Como se presentan generalmente ardiendo, la manera más correcta de prepararlos es poniendo en primer lugar en el vaso que se prepara, agua bien caliente y dos cucharaditas de azúcar hasta las dos terceras partes del vaso, a continuación, flotando sobre el líquido se deposita una rodaja de limón con cáscara, a la que previamente se le incrustan 4 clavos de olor, luego con sumo cuidado se vierte la bebida indicada evitando que se mezcle con el agua. Finalmente, en una cucharita que se apoya sobre los bordes del vaso, se pone un terrón de azúcar impregnado en la bebida a emplearse reforzándola, si se estima necesario, con unas gotas de alcohol puro y se prende fuego. Cuando la llama cobre intensidad, se procede a servirlo.

BRANDY GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, llenando hasta las dos terceras partes de agua hirviendo, se agregan dos cucharaditas de azúcar, se pone una rodaja de limón incrustada con cuatro clavos de olor y se vierten 50 gramos de Cognac. Sobre el borde del vaso se apoya una cucharita en la que se ha colocado un terrón de azúcar impregnado de Cognac y unas gotas de alcohol puro. Sírvase encendido.

ANTILLANO GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, siguiendo el procedimiento anterior, empleando Rhum de Jamaica.

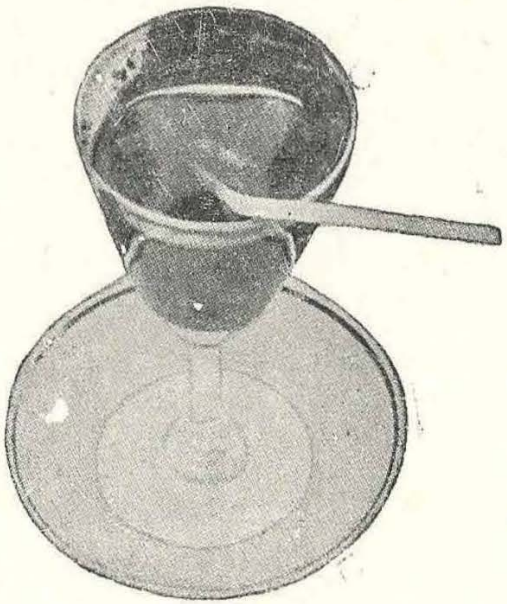
WHISKY GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, procédase igual que los anteriores, empleando 50 gramos de Whisky.

AMERICANO GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, empleando 25 gramos de Whisky Rye y 25 gramos de Cognac.

ARGENTINO GROG: Se prepara en un vaso de 200 gramos, igual a los anteriores, empleando 25 gramos de Cubana Brandy, 25 gramos de Caña Quemada y 1 golpe de Anís.

HOLANDES GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, empleando 50 gramos de Ginebra Holandesa.

RUSSIAM GROG: Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, empleando 50 gramos de Vodka y un golpe de Bitter Angostura.



BRANDY-DAISY
Preparado y servido en un vaso de Whisky con hielo picado.

Jugo de medio limón
jugo de media naranja.
1 cucharadita de jarabe de Goma.
1 copita de Cognac.
Completar con soda de sifón.

GIN-DAISY
Servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Batir: Jugo de medio limón.
½ cucharadita de azúcar.
2 golpes de jarabe de Granadina.
50 gramos de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda agregándole fruta de estación y una ramita de hierbabuena.

MORING GLORY-DAISY
Servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Batir: jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar.
½ clara de huevo.
50 gramos de Dry Gin.
Agítese bien, traládese el vaso indicado y termínese de llenar con soda.

RHUM-DAISY
Servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

Batir: Jugo de medio limón.
1 cucharadita de jarabe de Goma.
2 golpes de Curaçao.
1 copita de Rhum blanco.
Agítese bien y trasládese al vaso indicado, terminando de llenar con soda, agregándole trocitos de fruta de estación.

SMAHES

Bastante semejantes a los Cobblers y a los Juleps, deben prepararse con abundante hielo picado y fruta de estación, usándose un vaso mediano aproximado a los 250 gramos.

BRANDY-SMASH
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos, con abundante hielo picado y tomado con pajas.

Disuélvase en un poquito de agua una cucharadita de azúcar, unas hojitas de menta fresca, trocitos de fruta de estación.
50 gramos de Cognac.
Revuélvase y sírvase en el mismo vaso.

GIN-SMASH
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos, con abundante hielo picado.

Fórmula semejante a la anterior, sustituyendo por Dry Gin.

WHISKY-SMASH
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos, con abundante hielo picado.

Seguir indicaciones anteriores. Empléese Whisky Americano.

COLLINS

Esta composición pertenece a lo que los ingleses y americanos denominan *Long Drinks* (tragos largos), ya que los mismos se preparan y sirven en vasos de whisky, cuyo contenido supera los 300 gramos. En Estados Unidos su consumo es muy abundante.

TOM-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos trocitos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Gin.
Agregar una rodaja de limón y servir soda a voluntad.

WHISKY-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Whisky Americano.
Agregar una rodaja de naranja y una de limón, servir soda a voluntad.

RHUM-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Rhum blanco.
Agregar una rodaja de limón y servir soda a voluntad.

WINDSOR-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

El jugo de media naranja.
1 cucharadita de azúcar.
2 copitas de Cognac.
Agregar una rodaja de naranja y servir soda a voluntad.

POMELO-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita de azúcar.
30 gramos de jugo de pomelo.
50 gramos de Dry Gin.
Agregar una rodaja de limón y una de naranja, servir soda a voluntad.

BUENOS AIRES-COLLINS
Preparado y servido en un vaso de Whisky, con unos pedacitos de hielo.

1 cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 medida de Doble V.
Agregar una rodaja de limón y servir soda a voluntad.

EGG NOGGS

Constituye éste, un preparado esencialmente nutritivo y poderosamente reconstituyente, ya que los ingredientes principales comprenden la leche y los huevos. Se preparan indistintamente fríos o calientes.

ARGENTINO EGG NOGG
Batido.
Servido en un vaso de 250 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
25 gramos de Cubana Sello Verde.
25 gramos de Curaçao.
Se completa con leche fría, se agita fuertemente y se florea con Canela.

BALTIMORE EGG NOGG
Batido.
Servido en un vaso de 250 gramos.

2 cucharaditas de azúcar en polvo.
1 yema de huevo.
10 gramos de crema de Cacao.
20 gramos de Rhum de Jamaica.
20 gramos de Cognac.
Se completa de leche fría y se agita fuertemente, espolvoreando con Nuez Moscada.

FLORIDA EGG NOGG
Batido.
Servido en un vaso de 250 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
10 gramos de Cherry Brandy.
20 gramos de crema de Menta.
20 gramos de Rhum blanco.
Completar con leche fría, se agita fuertemente y se espolvorea con Nuez Moscada.

WHISKY EGG NOGG
Batido.
Servido en un vaso de 250 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
10 gramos de Curaçao.
50 gramos de Whisky.
Se termina de llenar con leche espolvoreando con Nuez Moscada.

BRANDY EGG NOGG
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos.

2 cucharaditas de azúcar.
1 yema de huevo.
10 gramos de crema de Cacao.
40 gramos de Cognac.
Se emplea un batidor de alambre, completando con leche bien caliente. Florear con Nuez Moscada.

SANGAREES

Es esta bebida poco conocida en nuestro medio y en consecuencia de muy escaso consumo.

Se prepara en el mismo vaso en que se sirve y su particularidad consiste en adicionarle nuez moscada rallada.

BRANDY SANGAREE

Preparado y servido en un vaso o copa no menor de 150 gramos, con unos pedacitos de hielo picado.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de Curaçao Rojo.
50 gramos de Cognac.
Revuélvase. Se termina de llenar con agua fría y florear con Nuez Moscada.

GIN SANGAREE

Preparado y servido en un vaso adecuado, con unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de crema de Cognac.
50 gramos de Dry Gin.
Termínese de llenar con agua fría, revuélvase y espolvoréese con Nuez Moscada.

OPORTO SANGAREE

Preparado y servido en un vaso adecuado, con unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de Marrasquino.
1 cucharadita de Curaçao Rojo.
Termínese de llenar con agua fría, revuélvase y espovoréese con Nuez Moscada.

SHERRY SANGAREE

Preparado y servido en un vaso adecuado, con unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azócar.
1 cucharadita de Kirsch.
10 gramos de Cognac.
60 gramos de Jerez.
Revuélvase y espolvoréese con ralladuras de Nuez Moscada.

MANHATTAN SANGAREE

Preparado y servido en un vaso adecuado, con unos pedacitos de hielo.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Bitter Orange.
50 gramos de Whisky Rye.
Termínese de lenar con agua fría, revuélvase y espolvoréese con Nuez Moscada.

Julio Castro

Av. SAN MARTIN 4698
T. E. 50 Devoto 8617

PREPARELOS CON
JUGOS DE FRUTA
"CREPUSCULO"

"CREPUSCULO"

40 gram. Jugo de Ananás "Crepúsculo"
50 gram. Verm. Americano
10 gram. Bitter rojo
Batir y servir en copa de champagne

"OPERA"

40 gramos Vodka
30 Jugo Ananás "Crepúsculo"
15 Jugo pomelo "Crepúsculo"
20 Jeréz Tio Paco, seco
5 Curacao Blanco Bols
Bat'do y servido en copa flauta de 110 gms.

Cocktails sin Alcohol y Jugos de Frutas

Es evidente el extraordinario consumo que en la actualidad se hace de los jugos de frutas, son numerosos los bares que poseen una o más licuadoras con este objeto.

Por otra parte son innegables los efectos saludables que la fruta produce al organismo y sus propiedades refrescantes hacen especialmente recomendable su consumo en épocas de calor.

Son múltiples las combinaciones que pueden efectuarse, ya que cualquier fruta es apta para este fin, mezclándolos con leche o crema de leche, adquiere excelentes propiedades nutritivas.

Por las innegables virtudes que reúne, su consumo es especialmente indicado para los niños y las damas, siendo innumerables los hogares que hoy poseen licuadora con este fin.

Se preparan tan sencillamente, que siguiendo las instrucciones y adaptándose a las recetas, cualquier persona puede confeccionarlos con absoluta seguridad.

Los cocktails de frutas deben servirse en copas cuyo contenido no sea menor de 120 gramos y los jugos de frutas, en vasos de 200 gramos.

PRIMAVERA
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

30 gramos de jugo de frutilla.
30 gramos de jugo de durazno.
30 gramos de jugo de naranja.

PORTEÑO
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

10 gramos de jarabe de Grosella.
10 gramos de jugo de limón.
40 gramos de jugo de naranja.
40 gramos de jugo de durazno.

CARIOCA
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
20 gramos de jugo de naranja.
30 gramos de jugo de ananá.
1 banana pisada o licuada.

ARMONIA
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

10 gramos de jugo de limón.
50 gramos de jugo de frutilla.
50 gramos de jugo de ananá.

CITRONEL
Batido.
Servido en una copa de 120 gramos.

50 gramos de jugo de naranja.
50 gramos de jugo de pomelo.

TODDIES

APPLE TODDY: Se prepara y sirve en un vaso de Whisky, agregando hielo picado, una cucharadita de azúcar, 30 gramos de Apple Jack, 50 gramos de Calvados. Se termina de llenar con soda de sifón.

ABSINTHE TODDY: Se prepara y sirve en un vaso de Whisky, agregando hielo picado, una cucharadita de azúcar, 50 gramos de Pernod, 2 golpes de Bitter Angostura. Se termina de llenar con agua.

BRANDY TODDY: Preparado y servido en un vaso de Whisky, agréguese unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar, una cucharadita de Curaçao y 50 gramos de Cognac. Se termina de llenar con agua fría.

WHISKY TODDY: Preparado y servido en un vaso de Whisky, agregar una cucharadita de azúcar, una medida de Whisky Escocés. Se termina de llenar con agua bien caliente.

ARGENTINO TODDY: Se prepara y sirve en un vaso de Whisky, agregar: unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar, 10 gramos de Anís, 50 gramos de Cubana Sello Verde. Se termina de llenar con agua fría.

MANHATTAN TODDY: Se prepara y sirve en un vaso de Whisky, agregando: unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar, una cucharadita de Curaçao y una medida de Whisky Rye. Se completa con agua fría.

ZOMMS

ROMERO ZOOM: Preparado y servido en un vaso de 250 gramos. Agregar dos cucharaditas de miel, 50 gramos de Cognac. Se termina de llenar con agua bien caliente.

BACARDI ZOOM: Disolver en un vaso dos cucharaditas de miel agregando un poco de agua. 10 gramos de crema de leche, 50 gramos de Rhum Blanco. Se bate bien y se sirve en una copa de 90 gramos.

CANADIENSE ZOOM: Se disuelve en un vaso una cucharadita de miel con un poco de agua. Se pasa a la cocktelera agregando una medida de Whisky Rye. Se bate y sirve en una copa de 90 gramos.

Los Bocadillos

Los bocadillos constituyen el complemento indispensable para la presentación del "cocktail", por este motivo debe dedicárseles preferente atención. Es preciso una adecuada selección y una constante variación, que llene la amplia finalidad de satisfacer los gustos del público

Muchas de estas variedades pueden adquirirse manufacturadas. Pero son asimismo, numerosos los que se pueden preparar en el momento, inclusive hay algunos que deben servirse calientes.

Los más comunes y corrientes, son las aceitunas, las papas fritas, los maníes, las galletitas saladas, en sus múltiples variedades, etc.

En los servicios de lunch, es común presentar una gran variedad de ingredientes y sandwiches. En consecuencia éstos deben prepararse con la debida anticipación, contar con lugares adecuados y los elementos necesarios para su confección.

La presentación estética es una condición fundamental, ya que no podemos olvidar que en la sensación del gusto, está íntimamente ligada la del sentido visual.

Hay una infinidad de sabrosos bocadillos que pueden prepararse muy fácilmente, especialmente los denominados canapés que pueden hacerse a base de diversos fiambres, pastas, queso, pescados en conserva, huevos, legumbres, etc. Constituyen elementos decorativos: la yema o clara del huevo cocido, la salsa mayonesa, los pimientos morrones, las alcaparras y aceitunas negras, etc.

Sin abarcar en toda su extensión esta especialidad, ya que parte de ella es complementaria de la pastelería, damos en esta sección una variedad de recetas y procedimientos, que resumen en sí, todo lo más esencial con respecto a los complementos del aperitivo.

SALSA MAYONESA:

En un recipiente adecuado ponga como mínimo de 2 a 3 yemas de huevo, agregue sal y media cucharadita de mostaza, con un batidor de alambre, bata enérgicamente durante 2 minutos, en la misma dirección. Luego vierta por un orificio pequeño aceite en forma constante manteniendo el mismo ritmo. Estará al punto cuando haya formado un cuerpo compacto, para comprobarlo, mantendrá en el aire durante un pequeño espacio de tiempo el batidor, si la salsa se mantiene adherida, está perfectamente ligada. A continuación y según la cantidad se le agrega jugo de limón, batiéndolo intensamente para que se mezcle. Debe conservarse en un lugar frío.

SALSA TARTARA:

Se prepara en forma semejante a la salsa mayonesa, agregándole cebolla rallada y cebollines picados, así, como rodajas de pepinillos.

SALSA GOLF:

Muy indicada para servir con langostinos. Se utiliza una cantidad proporcional de salsa Mayonesa, adicionándole tomate Kechupp, sal y jugo de limón. Debe prepararse en el momento de ser servida.

ENSALADA RUSA:

Se cortan pequeños dados de zanahorias y papas, se cocinan separadamente sin que se recocinen, una vez enfriados se le agrega una cantidad igual de arberjas cocidas, sazonando con sal y pimienta blanca. Mézclese salsa mayonesa en cantidad adecuada y revuélvase suavemente.

BARQUITOS:

Son generalmente hechos de pasta y en forma de barquitos, rellenos con ingredientes calientes o fríos.

Barquetas de anchoas: Rellenos con huevo duro picado, manteca y pasta de anchoas.

Barquetas de Caviar: Rellenas de caviar.

Barquettes aux Crevettes: Rellenos de salpicón de langostino a la mayonesa.

Barquetas a la Moscovita: Rellenos de salpicón blanco de aves y trufas.

Barquetas a la Normanda: Rellenos de colas de langostinos, trufas, champigñons, ligado con mayonesa.

Barquetas a la Oriental: Rellenos de mejillones y ligado con salsa Golf.

Barquetas de Atún: Rellenos de pasta de atún ligada con salsa mayonesa.

Barquetas de langostinos: Rellenos con mayonesa y un langostino encima, decorar con tiras de morrones.

Barquetas de Palmitos: Rellenar con salsa tártara con un trozo de palmito encima.

CANAPES:

Estos deliciosos bocadillos constituyen un complemento indispensable del copetín, se pueden hacer múltiples variaciones, todas ellas de exquisito gusto y agradable presentación. Reproducimos aquí algunas de las fórmulas que por su sencillez, cualquiera podrá preparar de inmediato.

Nº 1 Rodajas de pan alemán en discos de cuatro centímetros, untadas con manteca y cubiertas con pasta de anchoas, en el medio, una aceituna verde partida por medio; alrededor yema de huevo duro picado.

Nº 2 Rebanadas de pan cortadas en discos de cuatro a cinco centímetros, encima colocar una rodajita de remolacha cocida. Con mayonesa y la ayuda de la manga con boquilla rizada alrededor. En el medio colocar una rodajita de aceituna rellena con morrón.

Nº 3 Mezclar tres cucharadas de mayonesa con una cucharada de pasta de anchoas. Untar con esta mayonesa discos pequeños de pan alemán, tostadas o sin tostar, en el centro langostinos picados; alrededor dos medias rodajas de clara de huevo.

Nº 4 Sobre una rebanada de pan de cuatro centímetros de diámetro, enmantecada, colocar una rodajita de tomate, encima una rodajita de huevo duro; en el centro una alcaparra.

Nº 5 Encima de un disco de pan alemán enmantecado, colocar una rodaja fina de huevo duro, encima dos filets de anchoas haciendo cruz.

Nº 6 Cortar rebanadas de pan en cuadritos, rombos o discos, enmantecarlos, colocar encima una longita de jamón de la misma forma; encima sobrepuestas unas a otras unas rodajitas de pepinillos.

Nº 7 Encima de un disco pequeño de pan enmantecado, colocar una rodaja de tomate, espolvorear por encima con huevo duro picado, en el centro una alcaparra.

Nº 8 Cortar rebanadas de pan, darles la forma a gusto, pequeñas. Picar jamón y huevo duro, mezclado con mayonesa y cubrir con ello las rebanadas de pan. En el centro colocar una media aceituna deshuesada.

Nº 9 Untar discos pequeños de pan con mayonesa; en el medio colocar una anchoa enrollada, alrededor alcaparras picadas.

MARISCOS

LANGOSTINOS AL NATURAL: Se saca la cáscara dejándole la cabeza. Se sirven acompañando una tajada de limón.

LANGOSTINOS FRITOS: Se limpian totalmente separándoles las cabezas; se rebosan ligeramente en harina y se fríen en aceite de buena calidad. Se sirven acompañando una tajada de limón.

LANGOSTINOS EN SALSA GOLF: Se limpian totalmente separándoles la cabeza, cubriéndolos con salsa Golf.

ALMEJAS AL NATURAL: Se abren las conchas con un cuchillo adecuado, dejando el molusco adherido a la parte de abajo. Se sirve acompañadas de una tajada de limón.

ALMEJAS FRITAS: Se separan totalmente de las conchas, empleando el procedimiento indicado para los langostinos.

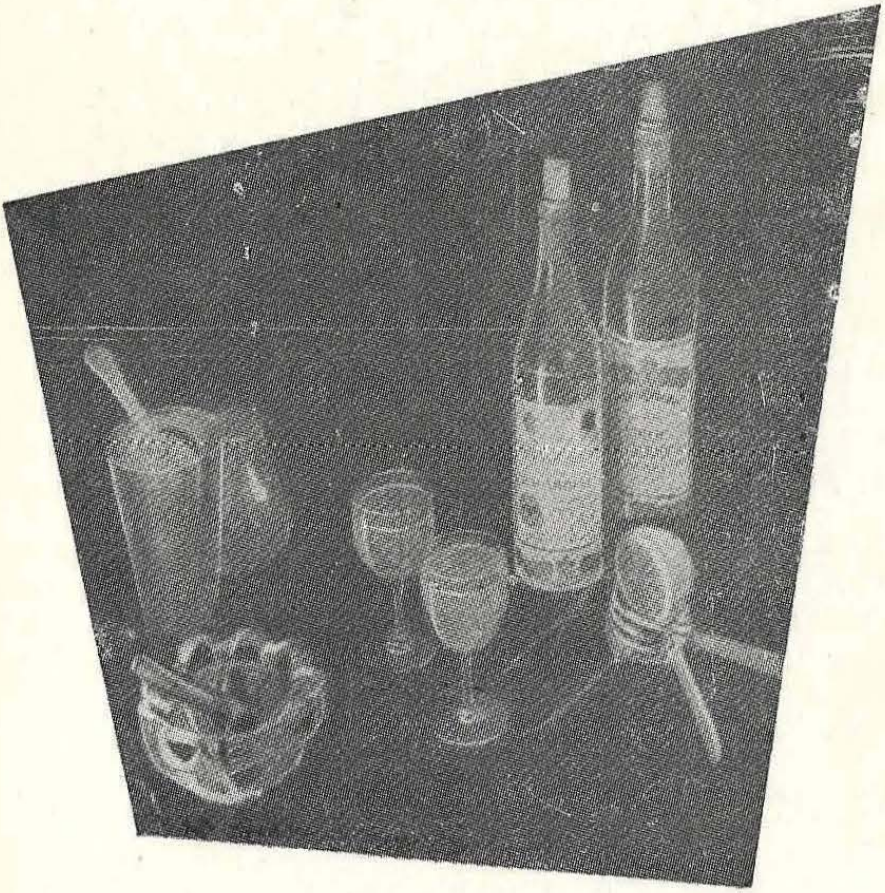
ALMEJAS EN CONSERVA: Es indicado servirlas adicionadas con salsa verde, la que se prepara picando perejil y ajo muy menudo y se le adiciona aceite y vinagre. También pueden servirse con una pizca de pimienta blanca y rociadas con salsa inglesa.

CALAMARES FRITOS: Deben seleccionarse calamaretes chiquitos, friéndolos por los procedimientos indicados anteriormente. Se sirven con una tajada de limón.

MEJILLONES AL NATURAL: Se usa el mismo procedimiento empleado para preparar las almejas. Se sirven con una tajada de limón.

MEJILLONES A LA MARINERA: Se hierven empleando agua de mar y una cebolla picada. Se sirven acompañados con una cucharada del líquido en que fueron cocinados.

MEJILLONES O BERBERECHOS EN CONSERVA: Pueden servirse acompañando una tajada de limón o bien con salsa verde. También pueden adicionarse con pimienta blanca y salsa inglesa.



Ingredientes Calientes

RIÑONCITOS BROCHETTE: Se emplean riñoncitos de ternera o cerdo a los que se le debe quitar la piel, se cortan en pequeños trozos, se sazonan empleando sal y algunas especies combinadas y se saltan con aceite. Una vez enfriados, se envuelven con tiras de panceta fresca, manteniéndola adherida con un escarbadientes.

Se le da un golpe de horno o bien se fríen en una sartén, hasta tanto la panceta comience a dorarse.

CAZUELITA DE HIGADO DE TERNERA: Se corta el hígado en pequeños dados. Se cocina en un recipiente adecuado, preferiblemente de barro, agregando una pequeña cantidad de agua, se sazona con sal y especies combinadas agregando una hoja de laurel y ají molido picante. Se sirve en pequeñas tarrinas bien caliente.

CAZUELITA DE MONDONGO: Se corta el mondongo en pequeños dados, siguiendo en su condimentación las indicaciones anteriores. Se deja cocinar lentamente por espacio de una hora y se sirve en pequeñas tarrinas.

CIRUELAS BROCHETTE: Primeramente se ponen en remojo ciruelas secas de buena calidad, se quita el carozo, dividiéndolas por la mitad. Sobre una tira de panceta ahumada se sobrepone una igual de queso y se enrollan a las ciruelas sujetándolas con un escarbadientes. Se calientan en un horno o bien se fríen en una sartén.

SALCHICHA PARA COPETIN: Previamente se le da un hervor y se mantiene caliente en el horno o sartén, se pincha con un escarbadientes y se sirve con mostaza deluída.

CANAPES DE HONGOS: Fríanse en manteca tronquitos de hongo picados con un picadillo de cebolla. Sazone con sal y pimienta. Saque del fuego y añada un poco de salsa verde. Desparrame la mezcla de hongos sobre redondeles de pan tostado y sirva enseguida sobre una fuente decorada con lechuga o perejil desmenuzado.

ACEITUNAS BROCHETTE: Envuelva aceitunas maduras, sin semillas, con lonjitas finas de tocino, fijadas con palitos. Coloque las aceitunas envueltas en el horno hasta que esté cocinado el tocino. Sirva caliente.

DELICIOSOS DE QUESO: Y CREMA: 1 porción de queso de crema, 1 ¼ cucharadas grandes de Hariot, 4 lonjas de tocino cocinadas y cortadas en menudos. Mezcle bien, desparrame sobre redondeles de pan tostado y tueste el conjunto en el horno.

INGREDIENTES

2 Tajadas de pan de 1 centímetro de espesor.
100 gramos de manteca.
120 gramos de panceta ahumada.
250 gramos de queso doble crema.

PREPARACION

Cortar las tajadas de pan en cuatro partes, quitarles la corteza, untarles con manteca la parte superior, colocar sobre ésta dos tajaditas parejas de panceta y por último cubrir con una loncha fina de queso, colocarlos en el horno a temperatura caliente; cuando se notan doraditos, retirarlos y servirlos.

PALITOS CALIENTES DE ANCHOAS: Prepare cualquier masa buena de pastas. Haga con la masa dos tiras de más o menos 8 centímetros de ancho por 30 centímetros de largo. Coloque una hilera de filetes de anchoas sin aceite sobre cada una de las tiras de masa. Desparrame un poco de perejil picado sobre el conjunto y moje un poco la masa entre cada filete con una mezcla de huevo y agua. Corte las tiras de masa entre cada filete, una bien los bordes de cada tirita con huevo, condimente con paprika y cocine 12 minutos en horno de calor mediano. Sirva los palitos mientras están calientes. También se sirven fríos, con un bol de mayonesa para untarlos.

CANAPES DE QUESO

INGREDIENTES
(Para 12 canapés)

Salsa blanca, 1 taza.
Queso rallado, 4 cucharadas.
Huevos, 1.
Pan tostado, 12 rebanadas.

PROCEDIMIENTO

Mezclar la salsa blanca con el queso.
Agregar el huevo. Mezclar.
Colocar a bañomaría unos instantes y sin dejar de revolver hasta que espese.
Fxtender sobre las tostadas. Espolvorear con queso rallado.
Gratinar a horno bien caliente.
Servir enseguida.

BOCADITOS DE SESOS

INGREDIENTES PARA 6 PORCIONES

Sesos de Ternera, 1.
Perejil picado muy fino, media cucharada.
Queso rallado, 2 cucharadas.
Huevos, 3.
Harina, 200 gramos.
Leche, media taza.
Aceite, cantidad necesaria.
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.
Vinagre, 1 cucharada.

ELABORACION

Limpiar el seso. Lavarlo en varias aguas. Cocerlo en agua con sal y una cucharada de vinagre.

Poner en un tazón las yemas batidas.

Agregar la harina y leche. Sazonar.

Batir las claras a nieve, incorporar a lo anterior junto con el queso, perejil y queso. Mezclar bien.

Freír por cucharadas en aceite bien caliente.

Servir en una fuente adornada con ramitas de perejil.

BOCADOS ASIATICOS:

Medallón de hojaldre y medallón de jamón glacé con azúcar, pegado con pasta de jamón.

TIMBALES DE SALMON:

Tartaleta de masa Bricé relleno de salmón, con yema de huevo cocido bien picada, una rodaja de pepinito o alcaparra como cubierta decorativa.

TIMBALES DE ATUN:

La misma tartaleta, rellena con atún cubierta con blanco de huevo picado muy fino. Decorar con aceituna negra.

MEDALLONES DE AVELLANA:

Base de hojaldre y medallón de jamón, pegado con pasta de jamón y avellana, coronilla gelatinada.

MEDALLONES DE ALMENDRA:

Base de hojaldre, medallón de queso gruyere con almendra. Corona de pasta de queso gelatinado.

TRIANON:

Base de pan negro, mayonesa y morrones cruzados, un trozo de punta de espárrago.

ROMANOS:

Tartaleta de masa, mayonesa y fondo de alcauciles encima.

ROMANOS DE APIO:

Tartaleta de masa rellena con pasta de queso roquefort, coronilla de tronco de apio.

RULEE:

Arrolladitos de jamón crudo con cabello de angel y base de pasta frola, pegado con pasta de jamón.

ESCOFFIER:

Medallón de galantina, Chuad-froid de salsa Betchamel y galantina.

CARDENALES:

Tartaleta de masa un camarón sin cabeza. Decorado con mayonesa morrones y gelatina.

MOUSSE DE JAMON:

Medallón de mousse de jamón con media aceituna negra por adorno.

ALLUMETTES:

Se preparan con pasta de hojaldre, en recortes no mayores de 6 centímetros por dos de ancho, rellenos con pasta de atún, salmón, queso, etc.

CORNETS D'YORK:

Tajadas de jamón crudo arrolladas en forma de cartuchos y decorados con cabello de angel.

DUCHESSE:

Pequeñas bombas, que pueden rellenarse con puré de langostinos, salpicón de aves, caviar, atún, salmón, pasta de queso, etc. Tomando la denominación del ingrediente base.

CAROLINAS:

Pequeños relámpagos, como los anteriores pueden rellenarse con diversos ingredientes.

ARROLLADOS:

Se emplea pan inglés cortado al Nº 11 o pasta pionono, se rellena en forma variada, se enrollan empleando papel impermeable y abundante manteca para mantenerlos pegados.

Copas de Helados

Las copas a base de helados se sirven como postre, sin embargo hay personas que las prefieren a cualquier hora y es evidente que constituyen en todo momento un manjar delicioso, sobre todo en los calurosos días de estío.

El buen gusto y la originalidad es lo que debe destacar su presentación, es preciso, que los diversos ingredientes que las componen guarden perfecta armonía entre sí, produciendo una excelente impresión al conjunto.

Lo que llama la atención del público y que desde luego contribuye a su demanda, es la presentación estética y hasta podríamos decir artística, de estas especialidades.

Veamos ahora las diversas copas que pueden servirse y sus respectivos nombres:

ALEXANDRA: Es una macedonia de frutas: espolvoree con un poco de azúcar, rocíese con Kirsch y póngase encima un helado de fruta.

CLO-CLO: Marrón Glacés picados y macerados en Marrasquino, helado de crema vainilla. Marrons Glacés encima y decorado con crema de Chantilly al puré de frutilla.

DAMA BLANCA: Helado de crema de leche y almendras, ½ durazno encima con el vacío hacia arriba y relleno de grosellas blancas con helado de limón.

MELBA: Biscochuelo rociado con Kirsch, helado de vainilla, ½ pera en compota, decorado con crema de Chantilly, rociar con almíbar de frutilla y adherir pequeños trozos de almendra o nuez.

ELISABETH: Cerezas "poche" y maceradas al Kirsch y Cherry Brandy, decoradas con crema Chantilly, espolvoreada con canela.

FAVORITA: Crema de Vainilla rociada con Marrasquino, cordón alrededor de helado de ananá, decorado con crema de Chantilly al puré de frutilla.

ROYAL: Macedonia de fruta rociada con Marrasquino, azúcar molida, helado de Vainilla, decorado con crema de Chantilly.

ROMANOFF: Biscochuelo, frutilla natural rociada con Grand Marnier, decorada con crema Chantilly.

PRINCESA: Biscochuelo rociado con Marrasquino, un helado de vainilla, una rodaja de ananá, una roseta de crema Chantilly, una frutilla escogida, decorar el borde con crema Chantilly.

TUTTI FRUTTI: Colchón de salpicón de frutas confitadas y maceradas al Kirsch, helado de frutilla, ananá y limón.

SUZETTE: Marrón Glacés macerados al Marrasquino y helado de vainilla decorado con crema Chantilly y perfumado con Kirsch.

ELENA: Biscochuelo rociado con Marrasquino, un helado de vainilla, media pera o durazno en almíbar, cubrir con chocolate bien frío y espeso.

MACEDONIA DE FRUTAS: Es un salpicón de frutas naturales, que se sirve en compotera de cristal espolvoreada con azúcar y rociada con licores o vinos generosos. También se le puede adicionar un helado.

Especialidades Varias

SAMBAYON
Servido en una copa tipo Champagne de metal plateado.

Se prepara en recipiente de cobre adecuado, a fuego lento o en baño maría. Se emplea un batidor de alambre. Se baten dos yemas de huevo con una cucharada de azúcar, se agrega lentamente vino Marsala u Oporto hasta que se forme una crema espesa y compacta. Se puede servir caliente o frío.

CANDEAL
Se prepara y sirve en un vaso imperial.

Se baten intensamente dos yemas de huevo y dos cucharadas de azúcar con un batidor de alambre, agregando leche bien caliente, de manera que forme una espuma consistente. Finalmente se espolvorea con Canela.

BARBAROISSE
Se prepara y sirve en un vaso de 350 gramos.

2 yemas de huevo.
2 cucharadas de azúcar.
Se bate intensamente empleando un batidor de alambre, agregando chocolate liviano previamente preparado. Se espolvorea con Canela.

ICE-CAFE

Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, con pajitas.

1 helado de crema Vainilla o de café.
70 gramos de café frío.
Sobre la superficie se decora con crema de Chantilly.

ICE-CREAM SODA

Se prepara y sirve en un vaso de 350 gramos, con pajitas.

1 helado a elección.
1 cucharadita de jarabe de Granadina.
2 cucharaditas de crema de Chantilly.
Se termina de llenar con soda.

CAFE VIENES

Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos.

70 gramos de café.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 cucharada de crema de leche sobre la superficie.
Decorar con crema de Chantilly.

INDICE

Pág.

Prólogo 7
Fundamentos de un proyecto 13
Breve trayectoria de A. M. B. A. 15
Principales establecimientos gastronómicos 19
Zonas de turismo en nuestro país 29
Función específica del barman 53
Postulados del barman perfecto 57
Distribución práctica del mostrador 65
Tareas previas 71
Recomendaciones 73
Observaciones y nociones prácticas 77
Algunos aspectos sobre el tiraje de la cerveza 81
El origen de las bebidas 85
El whisky 88
El cognac 91
El champagne 96
Los vinos de Jerez 100
Gin o Ginebra Inglesa 104
Vermouth 105
Diversas bebidas 107
Vinos Generosos 120
Grandes vinos de mesa 121
Jugos de frutas y refrescos 123
Bebidas refrescantes y gaseosas 124
Ingredientes diversos 125
Definición del Cocktail 127
Orígenes del Cocktail 129

COCKTAILS

Pág.

Los 50 cocktails aprobados por la presidencia de I.B.A. 135

ORDEN ALFABETICO

A — de la página ..... 145 a la 154
B — „ „ „ ..... 155 „ „ 163
C — „ „ „ ..... 163 „ „ 175
D — „ „ „ ..... 175 „ „ 182
E — „ „ „ ..... 182 „ „ 187
F — „ „ „ ..... 182 „ „ 187
F — „ „ „ ..... 187 „ „ 193
G — „ „ „ ..... 193 „ „ 201
H — „ „ „ ..... 202 „ „ 203
I — „ „ „ ..... 203 „ „ 206
J — „ „ „ ..... 206 „ „ 208
K — „ „ „ ..... 209 „ „ 210
L — „ „ „ ..... 210 „ „ 216
M — „ „ „ ..... 216 „ „ 227
N — „ „ „ ..... 227 „ „ 231
Ñ — „ „ „ ..... 232 „ „ 232
O — „ „ „ ..... 232 „ „ 234
P — „ „ „ ..... 235 „ „ 245
Q — „ „ „ ..... 245 „ „ 246
R — „ „ „ ..... 246 „ „ 252
S — „ „ „ ..... 253 „ „ 259
T — „ „ „ ..... 260 „ „ 264
U — „ „ „ ..... 264 „ „ 265
V — „ „ „ ..... 266 „ „ 268
W — „ „ „ ..... 268 „ „ 270
Y — „ „ „ ..... 270 „ „ 271
Z — „ „ „ ..... 271 „ „ 272

Pág.

Cocktails para lunchs 273
Muestrario de cristalería 275

DERIVADOS DEL COCKTAIL

Highballs

Whisky 277
Rhum 277
Brandy 277
Cogote (Horse Neck) 277

Coolers

Apricot 278
Boston 278
Brunswick 278

Fizzes

Gin 279
Gloria 279
Golden 279
Elks 280
Silver 280
Strawerry 280
American 280
Bayard 281
Daiquiri 281
Texas 281
New Orleans 281
Orange 282
Manhattan 282
Derby 282
Morning Glory 282
Peach 283
Ananá 283
Ananá con champagne 283

Pág.

Strawerry con champagne 284
Peach con champagne 284
Pomelo 284
Royal 284
Brandy 284
Merry Widow 284

Sours

Whisky 285
A la chilena 285
Con vino 285
Brandy 285
Absinte 286
Gin 286
Victoria 286
Presidente 286
Daiquiri 286
Sherry 286
Rosa de Francia 287
Porteño 287

Flips

Porto 287
Ambar 288
Boston 288
Brandy 288
Sherry 288
Marsala 288
Málaga 288
Reservado 289
Chocolate 289
Madera 289
Winter 289
Vaina chilena 289

Pág.

Saratoga 290
Café 290

Pousse-Café

American 290
Capitol 290
París 291
Iris 291
París Pousse L'Amour 291

Cobblers

Sherry 291
Brandy 291
Balitmore 292
Nueva York 292
Séptimo Regimiento 292

Crustas

Brandy 292
Saratoga 293
Gin 293
Rhum 294
Negresco 294
Sherry 294

Juleps

Mint 295
Brandy 295

Slings

Gin 295
Whisky 295

Pág.

Brandy 296
Rhum 296
Singapore 296

Cups

Claret 296
Sauternes 297
Champagne 297
Ananá 297
Frutilla 297
Jerez 298
Argentino 298

Ponches

Arabia 298
Arrack 299
Brandy 299
Rhum 299
Canadian 299
Weding 300
Primavera 300
Ananá Bowl 300
Parisien 301
Bishop 301

Grogs

Brandy 302
Antillano 302
Whisky 302
Americano 303
Argentino 303
Holandés 303
Russian 303

Daisies Pág.

Brandy 304
Gin 304
Morning Glory 304
Rhum 304

Smashes

Brandy 305
Gin 305
Whisky 305

Collins

Tom 306
Whisky 306
Rhum 306
Windsor 306
Pomelo 307
Buenos Aires 307

Egg-Noggs

Argentino 307
Baltimore 308
Florida 308
Whisky 308
Brandy 308

Sangarees

Brandy 309
Gin 309
Oporto 309
Sherry 310
Manhattan 310

Sin alcohol

Pág.

Primavera 312
Porteño 312
Carioca 312
Armonía 313
Citronel 313

Toddies

(Apple) 313
Absinthe 313
Brandy 313
Whisky 313
Argentino 313
Manhattan 314

Zomms

Romero 314
Bacardi 314
Canadiense 314

Salsas para bocadillos

Salsa Mayonesa 316
Salsa Tártara 316
Salsa Golf 316
Ensalada Rusa 316

Barquitos

De anchoas 317
De caviar 317
Crevvettes 317
Moscovita 317
Normandía 317
Oriental 317
De atún 317

Pág.

De langostinos 317
De palmitos 317

CANAPES 317

Mariscos 319

Langostinos al natural 319
Langostinos fritos 319
Langostinos con salsa Golf 319
Almejas al natural 319
Almejas fritas 319
Almejas en conserva 319
Calamares fritos 319
Mejillones al natural 319
Mejillones a la marinera 319
Mejillones o berberechos en conserva 319

Ingredientes calientes

Riñoncitos Brochétte 321
Cazuela de hígado de ternera 321
Cazuela de mondongo 321
Ciruelas Brochétte 321
Salchicha para copetín 321
Canapés de hongos 322
Aceitunas Brochétte 322
Deliciosos de queso y crema 322
Palitos calientes con anchoas 323
Canapés de queso 323
Bocaditos de sesos 324

Bocadillos

Bocados asiáticos 325
Timbales de salmón 325
Timbales de Atún 325
Medallones de avellana 325
Medallones de almendra 325

Trianon 325
Romanos 325
Romanos de apio 325
Ruleés 326
Escoffiers 326
Cardenales 326
Moussé de jamón 326
Allummettes 326
Cornets d'York 326
Duchesse 326
Carolinas 327
Arrollados 327

Copas heladas

Alexandra 328
Cló - Cló 328
Dama Blanca 328
Melba 328
Elisabeth 329
Favorita 329
Royal 329
Romanoff 330
Princesa 329
Tutti Frutti 329
Suzette 329
Elena 329
Macedonia 329

Especialidades varias

Sambayón 330
Candeal 330
Barbaroise 330
Ice-Café 331
Ice-Cream 331
Café Vienés 331

Este libro
se terminó de imprimir
el día 30 de julio de 1964
en los
Talleres Gráficos "OPTIMUS" S.R.L.
Valentín Gómez 2715/19
Buenos Aires
Argentina

A
M
B
A

CADA COCTEL CON SU CINZANO

En el Concurso Internacional de Barmen realizado en Saint Vincent (Italia) con intervención de representantes de 17 países, el primer premio absoluto fue asignado a un cóctel preparado con Cinzano.

La línea de productos Cinzano fue utilizada por la mayoría de los participantes. El éxito logrado en Saint Vincent es una prueba más del prestigio y la confianza que goza Cinzano en el mundo entero, y de la veracidad de nuestra afirmación: "Cada Cóctel Con Su Cinzano".